

Château SALITIS

11600 Conques sur Orbiel

T : 33 (0)4 68 77 16 10

F : 33 (0)4 68 77 05 69

e-mail : salitis @orange.fr

Grenache Vin doux naturel sa

<u>Cépage</u>	100 % Grenache noir Faible rendement (30 hl/ha)
<u>Sols:</u>	La vigne est implantée sur des sols argilo calcaires qui permettent de produire des vins au bouquet développé et présentant une bonne capacité au vieillissement. Les cailloux emmagasinent la chaleur durant le jour et la restituent durant la nuit.
<u>Vinification :</u>	Vendanges très mûres. Egrappage et vinification en rouge sous contrôle de température. Lorsque le vin atteint le niveau de sucres résiduels souhaité, la fermentation est bloquée par addition de 10 % du volume d'alcool. C'est le mutage sur grains.
<u>Dégustation</u>	Jolie couleur rouge évoluée. Nez puissant de fruits rouges et noirs à l'alcool, pruneaux.
<u>Conservation:</u>	A boire. Il peut néanmoins être conservé de longues années. Température de service : 13 – 15°
<u>Accompagnement :</u>	Chocolat travaillé à l'orange, desserts peu sucrés à base de pruneaux.