



IGP VAUCLUSE «LES SECRETS DU GRANGEON»

MILLESIME

2017

CEPAGES

40% Cinsault - 30% Grenache - 10% Merlot - 10% Cabernet sauvignon - 10% Syrah

VINIFICATION

Cuvaison : éraflage en totalité, macération d'environ 14 jours, en fonction de notre dégustation,

Fermentation alcoolique entre 25 et 28 °C, aucun levurage, les levures sont issues de nos raisins pour l'expression optimale de notre terroir

Elevage : en cuve béton

TERROIR

Climat : méditerranéen

Type de sols : argileux avec des alluvions

AGE DES VIGNES

De 30 à 50 ans

SURFACE

1 Hectare

PRATIQUE CULTURALE

Culture : raisonnée

Mode de conduite : sur cordon de Royat, ébourgeonnage

Rendement : 45hl/ha, nous privilégions les petits rendements pour une maturité optimum de nos raisins

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe : rouge grenat

Nez : les fruits noirs se mêlent avec intensité à des notes épicées et fumées

Bouche : sa structure légère, son fruité et sa douceur en font un vin déjà flatteur. Sa jeunesse et sa vivacité vont lui permettre de s'épanouir dans l'année qui vient

CONSEILS DE DEGUSTATION

Service : à température ambiante. Anticiper l'ouverture de la bouteille avant la dégustation afin de profiter du meilleur bouquet aromatique

Accords mets et vins : à déguster sur une viande rôtie, lors d'un repas estival et, notre coup de cœur, avec un magret de canard grillé

Potentiel de garde : à boire dès maintenant ou attendre 1 à 3 ans

