



LA GRIF' 2021

AOP Languedoc

Assemblage : 50% Grenache, 50% Syrah

Vinification : Vendanges mécaniques nocturnes fin septembre. Egrappage, foulage puis mise en cuve pour une macération et fermentation sous contrôle de température. Décuvage et pressurage pneumatique. Elevage en demi-muid (500 litres) sur 12 mois.

Dégustation : Nez balsamique, réglissé et poivré. La bouche est également épicée, florale et fraîche.

Conseils gastronomiques : Pendant l'apéritif sur des fromages frais, pour un repas sur une volaille cuisinée avec des herbes fraîches ou une viande blanche. Poissons accompagnés d'une sauce crémeuse et pourquoi pas sur un fromage comme le comté...

Température idéale: 10° - 12°C