



## GRENACHE EN FAMILLE Rouge



IGP Côtes Catalanes 2019 75cl

**Cépages** : Grenache 100%, vieilles vignes de 50-60 ans

**Terroirs** : Nos trois terroirs de Tautavel, de Maury et de Saint-Paul s'expriment dans cette cuvée à travers leur diversité de sols argilo schisteux, argilo calcaires ou de schistes noir.

**Vinification** : Cueillette manuelle en cagettes, tri à la vigne. Vendange Egrappée, macération en cuve inox de 7 jours ponctuée de remontages.

**Elevage** : 12 mois en cuve inox avant mise en bouteille.

**Conservation** : Vin jeune à consommer dans les 24 mois qui suivent la récolte pour profiter de sa fraîcheur.

**Dégustation** : Robe rouge profond, brillante. Nez intense de fruits mûrs, aux notes poivrées. Attaque très gourmande en bouche, pleine de fruits rouges et de tanins très tendres. Vin croquant et frais. A consommer à 13-15° C.

**Habillage** : Bordeaux évolution, bouchon liège, carton de 6 couché.

**FAMILLE DORNIER, PROPRIETAIRE – RÉCOLTANT**

[maury@closdesvinsdamour.fr](mailto:maury@closdesvinsdamour.fr) - [www.closdesvinsdamour.fr](http://www.closdesvinsdamour.fr)

**Bureau – Office** : 38 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE – F. 66000 PERPIGNAN  
T. 0033 468 346 387 – F. 0033 468 349 707 – GSM. 0033 614 351 889

**Cave – Cellar** : 3, ROUTE DE LESQUERDE, F. 66460 MAURY