

**GRENACHE NOIR**  
IGP CÔTES CATALANES

**Quoi de plus naturel que de vouloir transmettre dans chaque bouteille  
la véritable saveur de nos cépages locaux si généreux.  
Savoir valoriser les qualités premières de nos vaillants raisins,  
c'est comme pour nos enfants: savoir aimer leurs qualités propres et différentes,  
qui les rendent uniques et attachants, comme nos cépages méridionaux!**

---

**CÉPAGE** 100% Grenache

**TERROIR** sols de schistes

**PACKAGING** "bourgogne tradition", bouchon Diam, carton de 6 bouteilles debout

**PRODUCTION** 20000 bouteilles/an

**VIGNE** de 20 à 50 ans

---

**VINIFICATION**

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation douce à 20° puis à chaud 28°.

Macération de 3 à 5 semaines.

Mise en bouteille, l'année suivante,  
entre mai et juin.

**CLASSIFICATION**

Le vin des copains qui passent sans  
prévenir!

Suave

Épanoui

Ample

**ACCORD METS & VINS**

Pâtes fraîches en sauce maison

Viande saisie et ses légumes

Un plateau de charcuterie

Une cuisine familiale et généreuse

