

GRANGE DE FRÉDOL ROUGE



APPELLATION :

AOP Languedoc rouge

CÉPAGES :

70% Syrah, 30% Grenache

Cuvée :

Grange de Frédol rouge 2015

VINIFICATION :

Egrappage, Foulage, fermentation contrôlée 26 à 28°C, temps de macération de 25 jours, pressurage pneumatique, Fermentation malolactique en cuve, les assemblages sont réalisés après la vinification.

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six couché et en bouteilles de 75 cl.

MODE DE CONDUITE:

Taille en simple guyot, rendement 40 hl/ha.

SOL :

Cailloutis argilo-calcaire.

DÉGUSTATION :

Belle robe rouge rubis. Nez puissant aux notes de griottes, bouche complexe, harmonieuse, aux arômes de fruits rouges avec une finale persistante légèrement grillée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

16 à 18°C

GASTRONOMIE:

Il s'accordera à merveille avec les viandes mijotées ou en sauce et les fromages ainsi qu'avec des plats exotiques.