

GRENACHE

2023



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% GRENACHE NOIR - 13 % Vol

APPELLATION - IGP - Côtes Catalanes

MILLÉSIME - 2023

PRODUCTION & SOL - 12 000 bouteilles - Terres argilo-caillouteuses

LABEL - Label Bio - AB Ecocert

VINIFICATION - Récolté à l'aube pour conserver la fraîcheur de la nuit. Les raisins sont triés à la main, éraflés, puis encuvés. La fermentation démarre et se poursuit spontanément (levures indigènes), la macération dure quelques jours (7 jours) et permet l'extraction d'arômes complexes. Suivi par un pressurage doux. Elevage en cuve inox pendant 10 mois.

OEIL - Rouge clair, brillant et limpide.

NEZ - Arômes riches de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis et mûre) soulignés par des notes épicées (cacao...)

BOUCHE - Séduisant par sa gourmandise et sa générosité, il déroule en bouche avec ses tannins très fins. Sa bouche soyeuse et fraîche offre des notes de fruits, d'épices, de poivre parfumé et de garrigue.

ACCORD METS & VINS - Exquis avec un agneau cuit à basse température, accompagné d'un mijoté de légumes. Il sera aussi le compagnon idéal d'une grillade généreuse entre amis ou d'une salade gourmande.
T° de service (13°C)

**CHÂTEAU
NADAL HAINAUT**