

GRENAT

2013



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% Grenache noir - 17% Vol.

APPELLATION - Rivesaltes - Vin doux naturel

MILLÉSIME & CENTILISATION - 2013 - 50 cL

RENDEMENT & SOL - 35 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

VINIFICATION - Vendange triée, égrappée puis mise en cuve, une autre partie reste en grappe entière. Fermentation spontanée sans levurage. Vinification traditionnelle thermo-régulée en cuve. Macération pelliculaire, extraction lente des tanins jusqu'à son point de mutage. Mutage sur grains avec alcool vinique 100% bio. Vin non filtré.

OEIL - Robe rouge rubis profond, brillant

NEZ - Le Grenat est un vin doux très surprenant, mais il plaît par son équilibre entre ses notes surprenantes très herbacées et ses parfums de fruits noirs (cerises noires, figes, mûres, liqueur de framboises)

BOUCHE - Un vin aux tanins élégants, ronds et fermes. Des notes de mûres acidulées et liqueur de framboises, nous rappelant une friandise. Belle longueur en bouche.

ACCORD METS & VINS - Tout comme la pierre précieuse, le Grenat est un vin doux naturel rare et délicat, c'est un vin qui se contemple et se déguste pour des occasions spéciales. Il accompagne très bien les fromages et desserts au chocolat noir. Temperature de service 10-12°C.

GARDE - Avec ses tannins surprenants et sa teneur en alcool, c'est un vin avec une capacité de garde remarquable.

**CHÂTEAU
NADAL HAINAUT**