



Avenue de la Mer

N°3 GRENACHE

Vin rouge



Appellation : IGP Pays d'OC

Cépages : 100% Grenache noir

Alc. / Vol. : 14 %

Sol : Vin riche et puissant issu de parcelles sélectionnées dans un terroir façonné sur des coteaux calcaires couverts de galets roulés.

Vinification : Une vinification classique avec égrappage, macération courte pour garder un style de vin délicat. La fermentation alcoolique se termine en barrique.

Couleur : Une belle robe rouge écarlate.

Nez : Bouquet aromatique alliant les fruits compotés, les épices et les notes de conifères.

Dégustation : Tanins élégants. L'équilibre est bien là, entre le fruit, les épices et une belle acidité.

Service : A servir entre 16° et 18°

Conservation : Jusqu'à 5 ans.

Mets et vins : Il accompagnera parfaitement les viandes rouges et fromages de caractère.



La Collection Avenue de la Mer est disponible sous 6 références différentes.



Wines & Brands
+33 (0)6 07 71 20 36
contact@winesandbrands.com
257, Allée du Mas Nègre
34970 LATTES
FRANCE