



GRENACHE ROSE PAYS D'OC

Appellation : Pays d'Oc

Localité : Sud-est de Narbonne

Nature du sol : marnes argilo-calcaire. Sols caillouteux

Cépage : Grenache

Vendanges : mécaniques

Vinification : macération courte (24/36 heures)

Elevage : en cuve



Histoire

Les Pays d'Oc proviennent de la région Languedoc-Roussillon. Les vins rouges représentent 75% de la production et les rosés 20%. Notre Grenache est un Pays d'Oc rosé issu du secteur de la Clape, au sud-est de Narbonne.



Terroir

La diversité des terroirs utilisés, tous issus de sols caillouteux et très ensoleillés, permet une grande richesse d'assemblage.



Vin

- Robe : rose franc soutenu.
- Nez : arômes extrêmement fruités de petits fruits rouges et notamment de groseille.
- Bouche : vin souple et ample.



Accord mets et vin

Il est très vivement conseillé de boire le Grenache rosé Pays d'Oc dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son intensité aromatique. Il s'associe aux salades composées, aux grillades, aux poissons, aux coquillages et aux crustacés.

Servir à une température de 11 à 13°C.