



DOMAINE du Serre des Vignes

AOC
Grignan-les-Adhémar



CUVÉE “CŒUR DE GRENACHE” VIN DE FRANCE

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Rouge, mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Macération carbonique.

DEGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur rubis, limpide et brillante.
Le nez est gourmand, aux notes de fruits rouges d'été, gorgés de soleil.
La bouche est légère, fluide et souple. Les tanins sont très soyeux, et soutiennent avec délicatesse les arômes de fruits frais.

ACCORDS METS ET VINS

Son caractère léger et fruité se marie très bien avec les repas de saison estivale. Les grillades, les salades composées, les pique-niques, les apéritifs, les charcuteries et fromages drômois trouveront ici le partenaire idéal.

TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin peut se boire rafraîchi, 12 à 15° l'été.
15 à 18° les autres saisons.

CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Ce vin s'apprécie sur la jeunesse.

TERROIR

Eboulis calcaire du Crétacé
Jurassique, de 2 ha

CEPAGES

Grenache 100 %

AGE DES VIGNES

2 à 5 ans

CONDUITE

Cordon de Royat palissé

VENDANGES

Vendanges manuelles

DEGRE D'ALCOOL

12.5 %

SUCRE RESIDUEL

Aucun

SO2 TOTAL

65 mg

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 7,8 Kg