



CUVEE ESPRIT DE GRANET - ROUGE

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CEPAGE ***	Grenache Cabernet Sauvignon
VINIFICATION ***	Fermentation à température régulée avec des remontes quotidiennes. Macération sur marc en cuve de béton pendant 15 jours.
TERROIR ***	Terrain argilo-calcaire. Culture raisonnée. Age de la vigne : 25 ans.
HARMONIE GUSTATIVE ***	De couleur soutenue, ce rouge présente un nez complexe avec des notes d'humus et de lierre. La bouche est riche avec des tanins bien dosés.
ACCORD METS/VINS ***	Sa structure et sa maturité lui permettront d'accompagner les viandes en sauces ou les fromages affinés.



8° C - 10° C



75 Cl



2005, route de Berre
13090 Aix-en-Provence
Tél: 04 42 20 19 88
Fax: 04 42 20 71 77

les-vignerons-de-granet@orange.fr

www.lesvigneronsdegranet.com

 lesvigneronsdegranet

 lesvigneronsdegranet