

L'ARTISAN LE GRENACHE NOIR IGP Pays d'Oc

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIEDAD

100% Grenache noir.

VIÑEDO

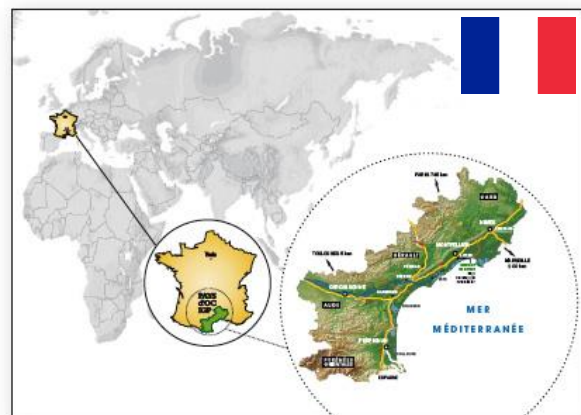
Vides de 20 años.

Tipo de suelo: arcillo calcáreo.

Clima: mediterráneo.

Cosecha mecánica.

Rendimiento medio: 55 hl/ha.



VINIFICACIÓN

Selección de los mejores racimos; fermentación a temperaturas controladas en acero inoxidable y depósitos de hormigón con levaduras seleccionadas. Maceración post-fermentativa durante 10 días. El 25% del vino tiene una crianza de 5 meses en barricas compuestas por 80% de roble americano y 20% de roble francés.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Rojo brillantes con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas de moras, ciruelas, violetas, vainilla y ligeras notas tostadas.

Boca: Acidez equilibrada, taninos suaves, expresión frutal acompañada de un largo final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir entre 16 y 17°C.

Se puede disfrutar con carnes rojas y vegetales a la parrilla, lasaña, estofados, tablas de quesos.

