
DOMAINE DE LA GRANGE



Accords mets et vins

Charcuteries, salades, et viandes blanches s'accorderont avec ce vin, il se suffit à lui-même lors d'un apéritif

Détails

Domaine : Domaine de la grange

Couleur : Rosé

Effervescent : Non

Millesime : 2017

Degrès : 15 %

Viticulture : Biologique

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache gris

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire et caillouteux

Cépage : Grenache gris 95 % , syrah 5 %

Vendange : Mécanique

Viticulture : Biologique

Vinification : Vinification en blanc

Elevage : Ce vin est élevé en cuve inox

Dégustation

Robe : Une couleur rose limpide

Nez : Un nez expressif et agréable sur le fruit

Bouche : Équilibrée

Finale : Douce et fine

Garde : 2 ans

Température de service : 10 °

HISTOIRE DU DOMAINE

Un domaine familial de 2 frères, 3 salariés, sur un terroir maritime, il est chargé d'histoire il est traversé par la célèbre voie romaine qui reliait Narbonne à L'Espagne, la célèbre voie Domitienne, et comme le disait Domitius en 118 avant JC : ici règne les cailloux , la sécheresse et le vent mais l'on domine la Mare Nostrum qui baigne les rivages Romains.

