

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE L'AMIRAL L'Escale de l'Amiral

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache Noir

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Grès

Vinification : Le Grenache est récolté la nuit et vinifié à froid, afin de préserver le meilleur des arômes très fruités du cépage.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 390

Élevage : Béton

Certification bio : En cours

Méthode de culture : Conversion en Agriculture Biologique (CAB) 3

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge cerise aux reflets rubis.

Nez : Surprenant par ses senteurs très fruitées où domine la framboise.

Bouche : Tanins discrets fondant en bouche, laissant place à une explosion de saveurs, entre la framboise et une pointe de caramel.

SERVICE

Température : 16-18°C

Accords mets et vins : À savourer entre amis à l'apéritif, autour d'une grillade, une viande blanche, une volaille, de la charcuterie ou une salade accompagnée de fromages.

Conditionnement : 75 cl



CHÂTEAU L'AMIRAL - 14 avenue de l'Amiral Gayde - 11800 AIGUES-VIVES
+33 (0)6 37 51 42 45 - contact@chateaulamiral.fr - www.chateaulamiral.fr