

# 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