

Adagio

AOP Corbières rouge
2022



DOMAINE
DU
GRAND CRÈS

Bienvenue dans notre univers... celui de vins conçus comme des compositions musicales pour susciter en vous une palette d'émotions. Adagio révèle la légèreté du terroir et l'altitude par la souplesse des ses tanins. C'est la décontraction que nous exprime ce slow-wine.

Assemblage

75 % Grenache, 20 % Cinsault, 5 % Marselan

Rendement moyen

35 à 40 hl/ha

A la vigne

Terroir de Lagrasse, plateau argilo-calcaire très caillouteux à 300 m d'altitude, au milieu de la garrigue. Enherbement, traitements minimums. Vendanges manuelles en petites cagettes.

A la cave

Macération de vendanges égrappées pendant 2 semaines en cuves inox. Température régulée entre 25° et 28°. Elevage 6 mois en cuve. Pas d'élevage bois.

Dégustation

Arômes de fruits noirs et de garrigue. La bouche est dense, avec des tanins fondus, harmonie entre velouté et fraîcheur.

Accord mets/vin

Filet mignon en cocotte, saltimboccas à la romaine, grillades, charcuteries.

Service

18°C, voire même plus frais pour l'apéritif.

Temps de garde

Jusqu'à 3 ans.



Domaine du Grand Crès

Pascaline, Hervé et Camille Leferrer, Vignerons
26 rue Sainte Elisabeth - 11200 Fabrezan - FRANCE
Tél : 09 61 48 72 67 - grand.cres@outlook.fr
www.domainedugrandcres.com - facebook