

Le Cinsault sans soufre

Vin de France rouge 2022



DOMAINE
DU
GRAND CRÈS



Cépage

100 % Cinsault

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. Jeunes vignes. Vendanges manuelles en petites cagettes, ramassées à la fraîcheur du matin.

A la cave

Raisins égrappés. Saignée pour 1/3 le jour même, refroidie à 10°. Pas de pigeage pour ne pas trop extraire. Température régulée à 25°. Mise au pressoir après 11 jour de macération. Coules et presses assemblées. Elevage en cuve 3 mois. Mise en bouteilles le 3 janvier 2023. Aucun ajout de sulfites du début à la fin.

Dégustation

Arômes frais et fruités de fruits rouges, grenadine, framboise. Facile à boire, belle fraîcheur, tanins souples.

Accord mets/vin

A l'apéritif, sur des tapas et une cuisine méditerranéenne.

Service

16 ou 17°C

Temps de garde

A boire sur sa jeunesse.



6 couleurs différentes dans le carton

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