

Lo Grainet Rouge

2019



Une authenticité naturelle qui se déguste!
ALBAN IZARD - VIGNERON

APPELLATION : Vin de France

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : 50 % Grenache noir – 50 % Syrah

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME : Les conditions climatiques du millésime 2019 sont (enfin!) « normales », les quantités pluviométriques ont été remarquables, les conditions climatique estivales parfaites avec des journées chaudes et des nuits fraîches, la végétation n'a pas souffert et à pu apporté à ce millésime prometteur de beaux équilibres tant en acidité qu'en fruits.

VENDANGES : Les parcelles qui composent Lo Grainet Rouge ont été sélectionnées et récoltées le 18 septembre 2019.

Récolte : Vendanges manuelles avec double tri : à la parcelle et au chai

Rendement : 30hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Vendange égrappé, encuvée pendant 7 heures entre 16 et 20°C et pressurage.

Fin des fermentations en phase liquide.

Élevage : Cuve et bouteille

Mise en bouteille : Janvier 2019

Degré alcoolique : 13,5 % Vol

Production : 2000 bouteilles



Alban Izard
vigneron



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION : Un vin rouge sur le fruit et la légèreté, très marqué par les fruits rouge et soutenu par une belle fraîcheur, un vin de copain qui pourra se déguster si bien en apéritif qu'en mangeant.

TEMPS DE GARDE : A déguster dès maintenant.