

Lo Grainet Rouge

2020

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 :

Un hiver doux, avec de nombreux records de douceur enregistrés, notamment en février et des maximales parfois supérieures à 20 °C. Malgré quelques refroidissements ponctuels, nous n'avons pas connu de pic de froid durant cet hiver. L'hiver 2019-2020 est placé au 1er rang des hivers les plus chauds sur la période 1900-2020. Une diminution significative du nombre de jours de gel (-7jours). Le Printemps 2020 a qu'en a lui, été plus arrosé avec plusieurs épisodes pluvieux intenses en Occitanie, un cumul des précipitations de 681mm (soit un peu plus de 20 % d'augmentation par rapport au cumul moyen).

VENDANGES : Les parcelles qui composent Lo Grainet Rouge ont été sélectionnées et récoltées le 18 septembre 2020.

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

Rendement : 30hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

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

Fin des fermentations en phase liquide.

Élevage : Cuve et bouteille

Mise en bouteille : Janvier 2021

Degré alcoolique : 13,5 % Vol

Production : 2000 bouteilles



Une authenticité naturelle qui se déguste!
ALBAN IZARD - VIGNERON



Alban Izard
vigneron



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION : Un vin rouge sur le fruit et la légèreté, très marqué par les fruits rouge particulièrement la fraises fraîches écrasées 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.