Cuvée H.A GRENACHE NOIR

HORS APPELLATION

ROUGE 2024

CEPAGES :

100% GRENACHE NOIR

VINIFICATION :

Baies ramassées bien mûres. Cuvaison longue d'un mois (27 à 29°C).
Elevage en fût de 600 litres dont 10% sont neufs pendant 12 mois.

DEGUSTATION :

Sa robe rubis nous dévoile des arômes de fruits rouges mélangés à des notes épicées. Légèrement torréfié et des tanins soyeux.

METS & VIN :

Ce vin chaleureux et gourmand à la fois accompagneras à merveille, un rizotto aux gambas safrané, fromage de caractères, cari d'agneau à l'indienne, poulet tandoori...

CHÂTEAU
TOUR SAINT HONORÉ