

Harmonie d'automne

IGP Drôme Comté de Grignan Rouge

Souplesse et Harmonie...



Couleur : Rouge

Millésime :

Appellation : Vin de Pays du Comté de Grignan

Terroir : Vallée du Rhône Sud. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires, petit grés.

Assemblage : Mono cépage, 100% Merlot

Vinification : Traditionnelle, 21 jours de macération avec délestage et remontage quotidien.

Fermentation à température régulée (25°C)

Production : 6000 Bouteilles

Garde : de 3 à 6 ans

Caractéristique : Superbe robe rouge violine à reflets encre de chine. On retrouve un joli nez marqué par le poivron vert, associé à des épices de garrigues. Sa bouche est ample, grasse, soyeuse, sur des arômes de compote de prune rouge et de groseilles. C'est un vin puissant qui garde une belle souplesse : très agréable.

Conseil de Dégustation : Brochettes de bœuf ou de porc.

Partenaire privilégié de vos plats du terroir : gratin de Ravioles aux poireaux, écrasé de pomme de terre aux truffes.



TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 - tyrand@tyrand.fr