

# Grenache sans sulfites ajoutés

IGP Ardèche Rouge 2017

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)

13,5 % vol.



## Cépage

Grenache 100%



## Vignoble

Surface : 1,8 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement moyen : 60 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire (gravette), orientation



## Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.

Taille cordon de Royat double. Traitements à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel. Effeuilage.

Eclaircissage.



## Vinification

Récolte manuelle. Fermentations spontanées. Macération semi-carbonique de 10 jours. Elevé en cuve béton durant 6 mois. Aucun intrant.



## Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel. Filtration clarifiante, pas de stabilisants. Sans sulfites ajoutés.



## Dégustation



16°C maximum



puissant et chaud, au nez épicé, fruits rouges, floral à dominante lilas. Sa bouche poivrée rappelle le bois de réglisse et l'amande amère.



A boire un peu rafraîchi, par exemple sur des grillades ou des viandes blanches... Ou pourquoi pas frais à l'apéritif !



## Garde

12°C à 14°C

0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

