

# Grenache

## IGP Ardèche Rouge 2018

13,5 % vol.

### 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)



### 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. Culture d'engrais verts. 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.



### Mise en bouteille

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



### Dégustation



16°C maximum



Mon nez est anisé et généreux en épices (cannelle, clou de girofle) et en fruits (citron confit, orange, mandarine, prunelle). En bouche, l'expression un peu acidulée de toutes ces saveurs rappelle la gourmandise d'un "vin chaud" ou d'une salade de fruits à Noël.



### Garde

12°C à 14°C

0 à 2 ans



A boire un peu rafraîchi, à l'apéritif, sur des grillades, une viande blanches ou sur un foie gras.

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

