

# Grenache

## Vin de France Rouge 2020

13 % 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 : 1,2 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 Sud-est



### 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. Effeillage léger.



### 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. Pas de sulfite ajouté



### Dégustation



16°C maximum



Gouleyant et léger, le nez rappelle le lilas blanc, la fleur de sureau, la mandarine et la prune. La bouche fraîche et florale révèle des parfums de lilas, pétale de rose, poivre, réglisse et clou de girofle.



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



### Garde

12°C à 14°C

0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

