

Domaine Rimbert "Grenachator" rouge 2016

Prix du produit :

84,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Jean Marie RIMBERT

Millésime: 2016

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Grenachator

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un incroyable grenache de 2016 qui nous a impressionnés par sa jeunesse après pourtant 5 ans d'élevage. Parfait à déguster en 2022, avec des amis qui ont du goût... et de l'humour !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE RIMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Jean-Marie Rimbert "Grenachator" rouge 2016 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

GRENACHATOR - Vin de France – 2016

" Ici , même les raisins ont la peau dure." Parcelle Magnol

- terroir sur schistes de la vallée du Rieu Berlou
- sous climat méditerranéen- (très sec l'été)
- vignoble cultivé suivant les principes de l'agriculture biologique
- vieilles vignes - (sélection massale de l'époque)

le vigneron sélectionnait les meilleurs ceps de vigne puis les greffait ensuite en place sur ses autres parcelles préalablement plantées de porte-greffes.

- Vendangé manuellement fin septembre (en dernier) le grenache demande d'attendre pour avoir la maturité phénolique, de la couleur.
- vinification douce
- vinifié grappes entières, légèrement foulées.
- levures indigènes
- Elevé 12 mois en fûts de 10 ans
- 3500 bouteilles produites
- caractère trempé du grenache alliant puissance enfouie et rondeur caressante

Attaque veloutée relevée en fin de bouche par des tanins présents et une sève minérale bienvenue