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 du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE RIMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES 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

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 !