

# Domaine Rimbert "Grenachator" rouge 2019

Prix du produit :

**57,60 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Jean Marie RIMBERT

Millésime: 2019

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Grenachator

Cépage dominant: grenache

## Description brève du produit :

Un simple grenache, sans sulfites ajoutés, à déguster avec des amis qui ont du goût... et de l'humour ! Un excès de CO2 peut exister pour protéger le vin à la mise en bouteille, pour compenser l'absence de sulfites ajoutés. Ainsi, si le vin perme légèrement, cela s'évacue sans altérer le goût tout en aérant le vin... en secouant la bouteille !

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE RIMBERT

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Jean-Marie Rimbert  
"Grenachator" rouge 2019

## Fiche Technique rédigée par le domaine :

GRENACHATOR - Vin de France –

*" 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
- 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