

GRENACHE : L'EXPRESSION D'UN CÉPAGE.

GRENACHE 2015

IGP Alpilles



Robe : rouge cerise

Nez : cerise, quetsche, avec des notes d'herbes aromatiques

Bouche : cerise noire, fraise, avec une touche de chocolat au lait, encore un peu fermé (fin 2017), mais va se développer dans les 12-18 mois.

Cépage : 100 % grenache

Teneur en alcool : 14,5 %

Terroir : vignoble exposé au versant nord des Alpilles, entouré et protégé par des forêts d'essences méditerranéennes ; sol argilo-calcaire et rocailleux.

Viticulture : exploitation en agriculture biologique depuis la replantation du vignoble (début des années 1990) ; certifié Ecocert depuis 2000 ; taille cordon Royat.

Vendanges : à la main, éraflage.

Date des vendanges : 21 septembre 2015

Vinification : traditionnelle

Rendement : 35 hl/ha

Accord plats : les plats d'automne et d'hiver (toutes les viandes en sauce comme la daube ou la gardiane, les gibiers, les volailles), fromage.

Conservation : jusqu'en 2022

GRENACHE: DIE VERKÖRPERUNG EINER REBSORTE

GRENACHE 2015
IGP Alpilles



Farbe: Kirschrot

Nase: Kirsche, Zwetschge, mit einem Hauch von Kräutern

Gaumen: schwarze Kirschen, Erdbeeren, ein Anklang von Milkschokolade; zurzeit noch etwas verschlossen (Ende 2017); wird sich im Verlauf der nächsten 12 – 18 Monate entwickeln.

Rebsorten: 100 % Grenache

Alkohol: 14,5 %

Terroir: Die Reben liegen an den nördlichen Ausläufern der Alpilles inmitten von mediterranen Wäldern; felsiger Lehm-Kalk-Boden.

Bewirtschaftung: Die Reben werden seit der Neupflanzung (Beginn der 90er-Jahre) nach biologischen Prinzipien bewirtschaftet; Ecocert-Zertifizierung seit 2000.

Erziehungsform: Cordon Royat

Lese: manuell, Abbeeren.

Lesedatum: 21. September 2015

Vinifizierung: traditionell

Ertrag: 35 hl/ha

Passende Gerichte: herbstliche und winterliche Gerichte (Fleischgerichte mit Sauce, Wild, Geflügel), Käseplatte.

Lagerfähigkeit: bis 2022