

Tramontane - Grenache noir

Pays	France
Région	Languedoc-Roussillon
Appellation	Côtes catalanes IGP
Millésime	2017
Couleur	Rouge
Producteur	Domaine Coume Del Mas
Cépages	100 Grenache noir
Description	La robe est pourpre avec des reflets violine. Le nez est très marqué par les fruits mûrs avec le cassis et la griotte, après aération, un léger parfum d'épices et de garrigue complète l'aromatique. En bouche, attaque est gourmande avec du fruit tout en rondeur. Ce vin est légèrement marqué par la générosité du soleil mais il reste toutefois agréable et facile. La finale est douce avec un léger tanin.
Vinification	Vendanges manuelles. Egrappage, Foulage; Vinification en cuve avec macération d'environ 10 jours à 22 °C.
Elevage	En cuve
Analytique	14,5 %
Accompagnements	Apéritif, plateau de charcuteries, grillades, canard au sang, lasagnes à la bolonaise
Conservation	5 ans
Cote Vivino	3,6/5
Prix Kiwanis	9,10 €
Notes	

