

J.M.F

Millésime 2021 • IGP Pays d'Oc

GAMME - L'HÉRITAGE



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Âge des vignes : 15 ans

Rendement : 45 hectolitres par hectare



Vinification

Macération : traditionnelle, dans des cuves béton, contrôle des températures entre 26° et 30°C.

Élevage : 6 mois en barriques

Garde : à boire maintenant, il se conservera 3 à 7 ans



Typicité

Léger Puissant

Souple Structuré

Sec Moelleux



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes d'épices, de poivre et des notes de chocolat.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec une daube de sanglier, un pavé de cerf ou une rougail.



Degré alcoolique : 13% vol

Température de service : 18°/20°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr