

# Grenache

Vin de France Ardèche Rouge 2022

Mas d'intras

14 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)



## Cépage

Grenache 100%



## Vignoble

Surface : 1 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement moyen : 50 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-calcaire (gravette),



## Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches..

Ebourgeonnage manuel.



## Vinification

Récolte manuelle. Fermentations spontanées. Fermentation malo-lactique.

Macération semi-carbonique de 10 jours. Elevé en cuve béton durant 6 mois.



## Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration clarifiante, pas de stabilisants.

Pas de sulfite ajouté



## Dégustation



14°C maximum



Un nez explosif qui libère des arômes d'écorces d'agrumes, de pivoine, de lilas et de rose. Une bouche tout aussi éclatante, sur la rose et la groseille, aux tanins soyeux agrémentés d'une belle salinité finale.



Un vin gourmand et léger à déguster un peu rafraîchi, par exemple sur des [grillades](#), des [viandes blanches](#), un [foie gras](#) ou pourquoi-pas à l'[apéritif](#).



## Garde

12°C à 14°C

0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

