

Grenache

IGP Ardèche Rouge 2023

13,5 % vol.



Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
Tel.: +33(0)4 75 52 75 36
Email : contact@masdintrras.fr
www.masdintrras.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 et en Biodynamie certifié par Demeter depuis 2023.
Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Épamprage et ébourgeonnage manuel.
Passages biodynamiques sur la saison : 500, Prêle de Pâques, 500P, 501.



Vinification

Récolte manuelle. Égrappé. Fermentations alcooliques spontanées. Fermentation malolactique. Macération traditionnelle de 10 jours. Elevé en cuve béton durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.
Filtration tangentielle, pas de stabilisants.
Sans sulfites ajoutés.



Dégustation



14°C maximum



Nez intense, fruité et floral, aux arômes de pivoine, de lilas et de fraise. Bouche ferme et gourmande, intense mais à la finale souple qui dévoile des arômes de cacao et de rose légèrement mentholée.



A déguster frais, sur du mouton, un foie gras ou pourquoi-pas à l'apéritif.



Garde

12°C à 14°C
0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

