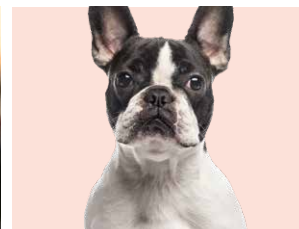


• FRENCH DOG •

Make French Dog,
your faithful companion !





• FRENCH DOG •

GRENACHE

AUDE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Origine

Indication Géographie Protégée - Aude

Type de sol

Argilo-calcaire

Encepagement

Grenache

Vinification

Les jus issus de la saignée totale de cuves de Grenache (il s'agit donc d'une très courte macération, en atmosphère inerte de 2 à 6 h), sont fermentés à basse température pour conserver tous les arômes délicats du cépage Grenache.

Notes de dégustation

Robe : Robe rose pâle teintée d'éclats saumonés.

Nez : Expressif, il évoque des notes de fleurs et de fraise fraîche.

Bouche : Un vin léger et fruité qui révèle des arômes délicats de fruits rouges gourmands. La finale est savoureuse.

Conseil de consommation

Consommer frais (11°C -12°C) en accompagnement de salades estivales, de poêlées de légumes ou encore de vos desserts aux fruits rouges.

Origin

Protected Geographical Indication - Aude

Type of soil

Clay-limestone

Grape varieties

Grenache

Winemaking techniques

The juice comes from complete bleeding of the vats of Grenache (after a very short maceration of 2 to 6 hours in an inert atmosphere) and is fermented at low temperatures to conserve all the delicate flavours of the Grenache variety.

Tasting notes

Visual : The colour is pale livened up by salmon tints.

Nose : The expressive bouquet is reminiscent of floral notes and fresh strawberries.

Palate : A light and fruity wine that reveal delicate aromas of gourmet red fruits.

Serving suggestion

Serve chilled (11°C -12°C) with summer salads, pan-fried vegetables, grills or even red fruits dessert.