



GRÂCE DES ANGES Rouge 2018



RÉGION : Languedoc - Roussillon

IGP : Pays d'Hérault Monts de la Grage

TERROIR : Argilo-calcaire

CÉPAGES : Syrah (50%), Carignan (50%)
Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : Syrah : 30 ans, Carignan : 60 ans

RENDEMENTS : 40 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 31 hl

DENSITÉ DE PLANTATION : 3500 pieds/ha

ORIENTATION DES PARCELLES : Nord – Est / Sud-Ouest

ALCOOL : 14% **pH :** 3,5

ACIDITÉ TOTALE : 3.3 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 1.8 g/L

VINIFICATION : Macération carbonique **ÉLEVAGE :** Cuve inox (5 mois)

ERAFLAGE DU RAISIN : Oui

BOUTEILLES : Bordelaise **BOUCHONS :** Verre Vinolock

FILTRATION : Stérile

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 à 12 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Léger et espiègle. Désaltérant. La robe est rouge rubis soulignée par de beaux reflets violacés. Nez intense très net de fraises et framboises bien mûres, clairement influencé par le terroir. L'attaque est franche, et la belle vivacité en bouche apporte de la tension et de l'équilibre.

Ce vin sera le compagnon idéal de tous vos repas, de la matelote de lotte au tandoori d'agneau.