



Grain de grenache

DOMAINE LA
MONARDIÈRE

Simple, Fruité, léger



Informations :

Appellation :	IGP Vaucluse
Viticulture :	Certifiée « Agriculture Biologique »
Sols :	Sables limoneux du bord de la rivière de l'Ouvèze.
Cépages :	100% Grenache
Rendement :	40 hl / ha

Vinification :

La vendange manuelle est suivie d'un éraflage total puis d'une fermentation en levures indigènes afin de rester au plus près du raisin, au plus proche de son origine.

Une cuvaison courte permet de garder le maximum de fruit, sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille au domaine.

Elevage en cuve béton d'une production de 10.000 bouteilles.



Conseils de dégustation :

La robe est rouge vif, le nez rappelle les fruits gourmands fraîchement pressés. La bouche est légère sur des notes de griotte et petits fruits frais.

A vocation apéritive comme bon compagnon à table, c'est un vin digeste à boire sans soif!