

Réserve Saint Dominique



IGP MEDITERRANEE Grenache Vieilles Vignes

TERROIR

Vignoble en plaine. Sols d'argiles et de graves.

CEPAGES

100% Grenache

VINIFICATION

Cuvaison de 21 jours en cuve inox.

Extraction par pigeages et remontages, contrôle des températures (max. 28°C). Élevage de 9 mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.

DEGUSTATION

Robe pourpre brillante.

Nez friand aux notes croquantes de cassis, de cerises et rondeur.

Une attaque onctueuse qui offre un bel équilibre et une sensualité gourmande. Belle concentration avec de la profondeur et des tannins typique des vieilles vignes

ACCORDS METS & VINS

Terrine poivron et fromage de brebis

Tourte au jambon et au Roquefort

Poulet rôti farci aux herbes fraîches