





Grand Chemin
Minervois Indication Géographique Protégée

-  **GRAPE VARIETIES :**
Grenache, Syrah et Mourvèdre.

-  **TERROIR :**
Alluvions argilo-calcaires.

-  **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**
Vendanges mécaniques de nuit afin de garantir la fraîcheur des raisins. Les 3 cépages sont vinifiés séparément. Macération à froid avant fermentation. Fermentation pelliculaire pendant 2 semaines avant léger pressurage. Pas de vieillissement.

-  **DÉGUSTATION :**
L'assemblage des différents cépages donne des arômes de fruits rouges, de prunes et de cerises avec une note poivrée. Notes minérales, caractéristiques du Mourvèdre.

-  **CONSEILS GASTRONOMIQUES :**
Il accompagne parfaitement les plats de viande et les plats légèrement épicés.

