




« Vin Doux Naturel »

DORÉ

 Cépages: 100% Grenache Noir

 Terroir: Sols argilo-calcaires galets roulés

 Rendement 30hl/ha
Les Vignes ont plus de 50 ans !

 Méthode de Vinification :

La vendange est éraflée. Le premier jus est tiré et mis en cuve béton. Lorsque le moût a atteint une certaine densité, on stoppe la fermentation par un mutage, avec de l'alcool vinique à 96°. Le vieillissement se fait en cuve béton.

 Dégustation :

- La Couleur: Robe Ambrée
- Le Nez: Arômes de fruits secs et d'épices, pâte d'amande, coing et de miel
- La Bouche: Vin puissant et persistant, finale toastée.

 Accords Mets et Vins :

Ce vin peut accompagner du foie gras, gâteau au chocolat, fromage persillé, melon, sorbet pêche, ou tout simplement en apéritif frais mais pas glacé, en vin de dessert à température ambiante.

 Garde :

A apprécier dès maintenant, avec une aptitude de vieillissement supérieure à 20 ans !