

Grenachator

100 % Grenache

Vignoble en culture biologique

Surprenant Grenache !

Issue de vieilles vignes de Grenache de plus de 80 ans (les plus vieilles du village), la cuvée Grenachator, offre un bel aperçu de ce beau cépage travaillé sur ce terroir de schistes dégradés, au cœur du village de Berlou.

Ce Rimbert Grenachator est un vin sur le fruit, rond et charmeur, au caractère gouleyant typique des vins de Jean Marie Rimbert.

– Sélection de Grenache vieilles vignes (1 parcelle) – raisins sains vendangés à la main.

20 hl/ha

– Fermentation avec levures du cru en laissant les rafles

Suggestions:

A boire et peut attendre...

Température de service 17 ° C – ouvrir la bouteille 1 h avant

Sur un magret de canard rôti au miel et au citron vert, une cuisse de lapin à la chicorée, une périgourdine de caille aux cèpe, une hure de sanglier sauce médiévale.

