



entre nous selon Valensac

GRENACHE 2024

- Pays d'Oc -

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Région : Languedoc.

Terroir : argilo-calcaire.

Age des vignes : 16 ans.

Densité de plantation : 4900 pieds/ha.

Taille : Guyot.

Méthode culturale : enherbement et labour alternés 1 rang/2
protection raisonnée

Rendement : 25 hl/ha.

Ce rosé a été réalisé dans les règles de l'art afin de respecter au maximum ce cépage merveilleux mais si fragile qu'est le GRENACHE ; courte macération pelliculaire d'une heure puis égouttage statique. Toutes les presses ont été écartées afin d'éviter une couleur trop foncée, l'amertume les tanins.

Robe rose nacré clair. Arômes de fleurs séchées, groseille puis d'agrumes. Attaque en bouche sur des fruits rouges, finale pimpante qui restitue les notes plaisantes du pomelo. Equilibre parfait entre volume et fraîcheur.

Compagnon idéal de vos barbecues et longues soirées d'été....

Bouchage technique.

Domaine de Valensac – R.D.28 – 34510 Florensac – France

Région Languedoc – Sud de France

Tél : +33 (0)467774116 – Fax : +33 (0)467775377 – Mail : valensac@valensac.fr