

DOMAINE DU GRÈS

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir
Syrah



La cuvée est issue d'un terroir constitué de galets roulés, sables et grès rouges mêlés (origine du nom du Domaine), sols typiques de la région.



100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification.



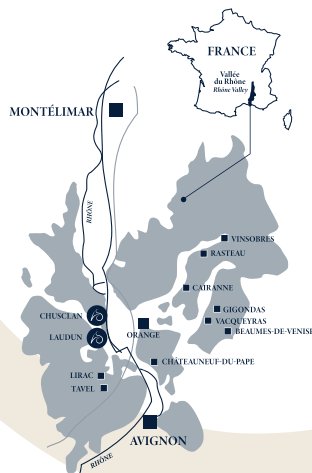
Ce vin présente une belle robe intense aux reflets grenats. Au nez se mêlent arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est tout aussi séduisante avec du gras et des notes fruitées qui s'harmonisent avec des tanins fondus.



La longueur et la finesse de cette cuvée font de ce vin un accompagnement idéal aux viandes en sauce et fromages par exemple. Servir à 15-17°C.



Médaille d'argent Concours Général Agricole 2020 (millésime 2019)
Médaille de bronze Mâcon 2019 (millésime 2018)
Médaille d'or Concours Général Agricole 2019 (millésime 2018)
Médaille d'or Mâcon 2017 (millésime 2016)



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.