

DOMAINE DE PECH ROUGE

VIN DE LIQUEUR GRENACHE



Conditionné en carton unitaire.

Cépage :

Grenache Noir 100 %

Vinification et dégustation :

Obtenu par flash-détente et macération carbonique, ces deux techniques nous permettant d'associer coloration et production d'arômes caractéristiques. Le mutage, c'est-à-dire l'opération d'arrêt de fermentation, s'effectue à l'aide d'alcool issu du vin. Un calcul astucieux permet d'avoir un bon équilibre entre l'alcool acquis lors de la fermentation, l'alcool rajouté et le sucre résiduel du vin.

Il se distingue par ses arômes typiques de fruits confits mais aussi par des notes de cacao, café, noix et épices.

Accompagnements :

Apéritifs, chocolat, gâteaux au chocolat

