

L'OH DE GRENACHE

Mas de Rey

Vin De Pays Rouge 2006

Château de Rey - 66140 Canet en Roussillon
Cathy & Philippe Sisquerle
Tel : 00 33 (0) 4 68 73 86 27 Fax : 00 33 (0) 4 68 73 15 03
contact@chateauderey.com

Le terroir

Moyennes terrasses argilo-caillouteuses.

Les cépages

Entièrement Grenache Noir.

La vinification

Vendange manuelle. Fermentation alcoolique à basse température (22° - 24°). Macération courte.

L'élevage

En cuve. Embouteillé et conservé en chai climatisé à 15°.

La couleur

Belle robe rouge aux reflets aubergine, transparente et brillante.

Les nez et la bouche

Ce sont les fruits à noyau comme la cerise ou la prune noire, puis la mûre, les épices douces et la réglisse douce, si typique de notre sol, qui marquent le premier nez comme le deuxième. La bouche exprime le côté anisé du cépage et une teneur tannique équilibrée. Ce vin de soif est toujours aussi généreux, gourmand et le millésime lui octroie une concentration étonnante.

L'accord

Une épaule d'agneau, un bon rôti de veau juteux, un rosbeef feront l'affaire de ce vin lors d'un repas simple et joyeux !
Notre incontournable "vin des copains".

Le service

14 à 16 degrés, peu être aisément servi plus frais l'été.

