

Gg 2020

Vin Rouge

Grenache Noir

Viticulture et Caractéristiques de la Saison

Les raisins qui donnent naissance à ce vin poussent dans la partie supérieure du vignoble de Terra Remota, face à la Méditerranée. Il s'agit d'un sol granitique, de bonne fertilité, travaillé en agriculture biologique et entouré d'arbres indigènes.

Durant l'été précédant les vendanges, la bonne exposition et l'effet de la tramontane (vent du nord) ont façonné le caractère du Grenache. Il en résulte un grand développement aromatique, un excellent état sanitaire et une parfaite maturité phénolique au moment de la récolte, fin septembre.

Vinification et Élevage

Gg est un vin spécial pour de nombreuses raisons, l'une d'entre elles étant la vinification effectuée dans des œufs en béton, qui permet l'auto-fermentation et l'auto-vieillesse grâce à la forme et à la microporosité de son matériau. De cette façon, on obtient une expression variétale maximale, avec une intervention minimale et en prolongeant la macération pelliculaire de 5 semaines.

Au cours du processus de vieillissement, le vin parvient à arrondir ses tanins, à stabiliser sa couleur et à maintenir sa fraîcheur aromatique, grâce au mouvement constant de ses lies pendant 9 mois. Nous obtenons ainsi un Grenache 100% représentatif de l'Empordà, de son climat et de son environnement. Non filtré.

Notes de dégustation et Accords Mets et Vin

Ce vin est un hommage à Germaine, la mère d'Emma et grand-mère d'Adèle et d'Adrien, à travers l'élégance d'un verre à vin. Couleur rouge grenat captivante avec des reflets violets. Arômes très frais de framboise, de cerise acidulée, de fleurs sauvages et d'herbe fraîchement coupée. La bouche est soyeuse, avec des tanins mûrs et présents. Finale longue, enveloppante et séduisante.

Ce vin se déguste avec un bon plateau de fromages artisanaux et de charcuterie accompagné de pain à la tomate. Il se marie également très bien avec des plats tels que le poulet aux gambas, les gnocchis avec pistou et parmesan, les œufs truffés et même une tarte aux fruits rouges.

Production : 3.500 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 15,0%

Appellation d'Origine : DO Empordà

