

Gg 2020 Grenache Noir

Viticulture et Caractéristiques de la Saison

Les raisins poussent dans la partie supérieure du vignoble, face à la Méditerranée. Le sol est granitique, de bonne fertilité, travaillé en agriculture biologique.

La bonne exposition à la tramontane façonne le caractère du Grenache qui a été cueilli fin Septembre dans un excellent état sanitaire et une parfaite maturité phénolique.

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 une auto-fermentation et auto-vieillesse grâce sa forme et à la microporosité de son matériau. De cette façon, on obtient une expression variétale maximale, avec une intervention minimale.

Au cours de son 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. Le vin est ensuite embouteillé sans être 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, il dégage des arômes 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 *pan con tomate*. Il se marie également très bien avec des plats tels que les gnocchis avec pesto 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

