GRIS DE GRENACHE 2022 FAMILLE FOUREL

DOMAINE DU PEYRA

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Lorsque le printemps pointe son nez et que les frimas laissent la place au doux chant des cigales, l est venue de déguster un rosé ! Quoi de plus relaxant que d une bouteille de Gris de Grenache au coin du barbecue. Après avoir pratiqué à plusieurs reprises le geste qui sauve les vignerons (l jeté), force est de constater que le moment prend une toute autre tournure pour laisser place à la douce euphorie de partager avec ses amis un moment dédié au plaisir de la convivialité ! A votre santé !

Accords mets et vins

s'accordera à merveille avec tous les plats de la belle saison (Apéritif, tapas, salades, grillades, pique-niques entre amis...).

Détails

Domaine : Domaine du Peyra
Couleur : Rosé
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc

Caractéristiques

Terroir : Assas - Nord-Est de Montpellier
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Rosé de pressée, vinification à basses températures en cuve inox thermo-régulée

Dégustation

Robe : Robe très claire, presque gris
Nez : Nez frais, vif, croustillant caractéristique d'un Grenache gourmand
Bouche : L 'attaque en bouche est ronde, suave et rapidement dynamisée par une très belle fraîcheur qui se conclut avec de petites notes de citron qui lui apportent un goût de "revenez-y" !
Finale : Finale marquée par des notes de citron et d'agrumes frais
Garde : A boire dans l'année qui suit sa production
Température de service : Servir très frais 11° C

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !

Plaisirs du vin
Poitiers