

MR PAUL

VIN DE FRANCE

TERROIR :

Les sols sont très typiques de la région, dominante argilo-calcaire bordant la vauvage avec une belle exposition en plaine. 60hl/hl.



CÉPAGE

Grenache



VINIFICATION

Les raisins sont issus d'une vinification traditionnelle avec une extraction douce par remontage quotidien permettant d'apporter à la fois de la complexité et rondeur.



DÉGUSTATION

D'une couleur pourpre avec des reflets vifs, Mr Paul possède un nez intense de fruits rouges (framboise) et des notes d'épices douces (cardamome). Sa bouche, très riche, est très équilibrée, toute en rondeur et offre des arômes de coulis de petits fruits frais (framboise, fraise, myrtille). Des nuances d'épices (poivre frais) apportent une belle fraîcheur à l'ensemble. Servi à 17-18 ° C, ce Grenache peut être facilement servi avec une terrine, la cuisine méditerranéenne, une viande grillée (agneau) ou une viande en sauce. Il s'associera également à un dessert à base de fruits rouges.



*CONSERVATION

A consommer dès maintenant. Pourra se conserver au minimum 3 à 5 ans.

