



IGP CÔTES CATALANES Rouge

TRAMONTANE WINES Grenache noir 2021



Terroir

Sols argilo-calcaires.

Cépages

100% Grenache noir

Vinification et élevage

Vendange égrappée et foulée. Vinification en cuve, macération de 10 jours à 24°C. Élevage en cuve.

Dégustation

“Robe grenat aux reflets violines.

Nez épicé sur les fruits rouges mûrs.

Bouche équilibrée sur des arômes de fruits croquants et d’épices.”

Prix public : 7,50 €



TRAMONTANE WINES
Mas Cristine, Chemin Saint André – 66700 ARGELES SUR MER
Tél. : 04 68 54 27 60 – andy@tramontanewines.com
www.tramontanewines.com

