



## 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](mailto:andy@tramontanewines.com)

[www.tramontanewines.com](http://www.tramontanewines.com)

