

## GRENACHE NOIR

*absolu*

ALT. 555m

### *Caractère :*

Gourmand, onctueux et profond

### *Particularités :*

Cépage emblématique du Roussillon, ce Grenache Noir développe ici en altitude une généreuse gourmandise marquée par des notes d'épices douces qui amplifient sa fraîcheur.

### *Accords Mets et Vins :*

A déguster sur des magrets en sauce, de la cuisine méditerranéenne et orientale.

**DÉNOMINATION:** IGP Côtes Catalanes

**ALTITUDE:** 555m

**TERROIR / SOILS :** Arènes Granitiques & Quartz

**CÉPAGES / GRAPE VARIETY :** 100% Grenache Noir

**DEGRÉ / % VOL :** 14.5%

**CENTILISATION:** 750ml

**BOUCHAGE / CLOSURE :** DIAM 3

**MILLÉSIME / VINTAGE :** 2022

Les conditions climatiques uniques rencontrées en altitude permettent à nos raisins de mûrir très lentement, tout en minimisant naturellement le recours aux traitements.

Sur ce plateau de granit qui surplombe la Méditerranée et la plaine du Roussillon, nos vignes produisent des vins fluides et frais, marqués par un caractère minéral.



**MAISON ALBERA**

**ESPACE DÉGUSTATION-VENTE & BUREAUX**

1 Rue des Faisans, 66700 ARGELÈS-SUR-MER

**VIGNOBLE :** Plateau de Ropidaria

**TEL :** 04 68 64 14 33

**MAIL :** vignes.albera@gmail.com

**FACEBOOK / INSTAGRAM :** Maison Albera

**WEB :** www.maison-albera.com