

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