

CHARLES  
**TORT**

## GRENACHE SYRAH - ROUGE

Pays du Gard



### Cépages :

Sélection parcellaire :  
80% Grenache, 20% Syrah

### Terroirs :

Sol sablonneux.

### Vinification :

Vendanges mécaniques, entièrement égrappées.  
Vinification traditionnelle en cuve inox sous contrôle de température. Macération pelliculaire entre 10 et 15 jours avec remontage et pigeage. Seconde fermentation malolactique pour affiner les tanins et extraire le maximum de fruit.

### Dégustation :

Ces cépages typiques de la vallée du Rhône sont un vrai plaisir et expriment parfaitement toute sa typicité de ces terroirs. Belle robe rouge foncée intense présentant des reflets presque noirs. Le nez est un subtil mélange de parfums de violettes, de fruits noirs et d'épices. En bouche, l'attaque est soyeuse, généreuse. Très belle longueur avec une finale de moka et de cacao.

### Accords Mets et Vins :

Ce vin accompagnera toutes vos viandes rouges, blanches, petits gibiers, poissons ainsi que les fromages. Température de service entre 18°C et 20°C.

***Vins et Terroirs Export SARL***

167-197 Chemin des Abreuvoirs – 84190 Vacqueyras – France

Téléphone/Fax : +33 (0) 490 658 222

Email : [micheline.fauconnier@gmail.com](mailto:micheline.fauconnier@gmail.com)