

ALES NEGRES

Grenache Noir

DO.CATALUÑA

Commentaire de dégustation

Ales Negres est le grenache de tous vos repas et de toutes les saisons. Un vin rouge au caractère fruité et équilibré.

Le Grenache Noir est vinifié sous basse température pour préserver la fraîcheur du fruit. Le contact avec les peaux est relativement court, permettant de maintenir une belle acidité et l'intégrité des arômes fruités.

Le vin est ensuite maintenu en cuve Inox pendant quelques mois pour le stabilisé.

Caractéristiques du vin

Persistance - moyenne ● ● ● ● ●

Tannins - Équilibrés ● ● ● ● ●

Fruité - Fruits noirs ● ● ● ● ●

Corps - moyen ● ● ● ● ●

Quelques arômes



Accords mets et vin

Pâte à la bolognaise

Saucisses grillées à la plancha

Planche de charcuterie

Poulet fermier du dimanche et purée de pommes de terre



TERRA REMOTA

Sol Argilo-calcaire

Culture biologique