

Grand Chêne

T12 2018

Ce vin est issu d'un sol de graves situé sur les coteaux de Grézels. Il est issu de vignes de 60 ans. Il accompagnera parfaitement les plats en sauce, les viandes puissantes ainsi que les fromages de caractère.

Appellation : I.G.P. Côtes du Lot

Cépage : 100% Tannat

Rendements : 35 hl/ha

Degré alcoolique : 14.5°

Vinification : Macération longue pendant 4 semaines avec pigeage manuel

Elevage : En fût de chêne pendant 18 mois

Disponibilité : Bouteilles de 75 cl

Bouchon : Diams 10 (garantie sans gout de bouchon)

Garde : Environ 10 ans

Dégustation : Robe noire

1er nez très explosif, mûre, bergamote, cédrat, à l'aération apparaissent le foin coupé et les fruits confits

Belle fraîcheur tout le long de la bouche, fruits frais, cédrat, grosse présence tannique mais aucune agressivité, volume énorme, de la sucrosité, très long

Service : Servir à une température de 18° environ

**Médaille de bronze au concours des Vignerons Indépendants de France 2019
2 * au guide Hachette des vins 2020**

