Mas Grange Blanche

Rouge



Le domaine mas Grange Blanche se situe à Château-Neuf-Du-Pape dans la vallée du Rhône. C'est un ancien relais de poste qui a donné son nom au domaine. Cyril Mousset, viticulteur convaincu de la nécéssité d'une agriculture durable, a obtenu la qualification de « lutte raisonnée » dès 2009, « Haute Valeur Environnementale » en 2018 , en conversion biologique.

TERROIR : IGP vin de pays Méditerranée 13%vol, 75cl

CÉPAGE(S) : 50% grenache, 30% cinsault, 20% syrah.

VINIFICATION : Elevé 6 mois en cuves.

DÉGUSTATION : il est conseillé de le boire à une température entre 16°C et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : S'accordera avec des tapas, des viandes rouges et des daubes.

GARDE : 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rubis aux reflets violets. Un nez marqué par des arômes de fruits rouges mûrs de framboise et groseille, d'épices et de violettes. Une bouche très ronde et fruitée. Vin bien structuré, agréable et simple, à boire jeune.