

# CHÂTEAU GAIROIRD

CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE



## Rouge 2015

**Cépages** : Grenache, Syrah.

**Terroir** : Argilo-calcaire, cailloutis drainants (gravoche).

**Altitude** : 140 m environ.

**Exposition** : Sud.

**Culture** : Biologique, sans désherbant ni pesticide ni engrais chimique depuis 10 ans.

**Récolte** : Le matin, en septembre.

**Rendement** : 45 hl/ha.

**Vinification** : Biologique. Eraflage, foulage. Fermentation de 15 à 20 jours puis décuvage. Fermentation malolactique, collage, filtration légère.

**Elevage** : En cuve.

**Caractéristiques** : Robe pourpre. Nez de belle complexité sur les fruits rouges. La bouche est ronde et fondue avec des tanins soyeux et harmonieux. La puissance est modérée, ce vin est construit sur la notion de plaisir immédiat. Une belle réussite.

**Accord mets et vin** : A consommer dès l'apéritif - légèrement frais en période estivale - puis sur de jolis magrets fumés, des travers de porc grillés, une daube de joue de bœuf ou des sardines à l'escabèche, des poires au vin. Servir à 16-18°C..

**Garde** : A boire et à savourer dans les deux ans.

VIN BIOLOGIQUE - CERTIFICATION ECOCERT FRANCE