



AOP RIVESALTES GRENAT

CHATEAU DES HOSPICES Rouge « Grain de velours »

La cuvée grain de velours est issue d'une sélection de Grenache très mûrs mûtés sur grains.

Vinifier : les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chais et mises directement en cuve pour démarrer la fermentation. La fermentation se déroule avec un contrôle strict des températures. L'opération de mutage (ajout d'alcool au moût de fermentation) survient sur les grains afin de conférer au moût la sucrosité souhaitée. La vendange est ensuite pressurée en le vin élevé pendant un an en cuve.

Déguster : la robe est rouge grenat avec des nuances de violet. Au nez, les notes de fruits rouges mûrs sont très présentes. La bouche est ample, très aromatique sur le fruit (notes de cassis, de cerises mûres.). L'alcool est parfaitement intégré dans ce vin doux naturel avec de la persistance aromatique.

Conseil : A servir à l'apéritif ou en dessert sur du chocolat.

A servir autour de 12°C