

GROLAR



Vin de France

MILLÉSIME :
Sans

CÉPAGES :
100% Cinsault

AGE DES VIGNES :
55 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire

VINIFICATION :
Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes, macération de 15 jours, remontages délicats s'apparentant à de l'infusion. Non collé.

ELEVAGE :
Cuve.

DÉGUSTATION :
Nez de fruits rouges et d'épices. Bouche souple aux petits tanins présents mais mûrs. Du fruits, du jus...

ACCORDS METS ET VINS :
Charcuterie, poire de boeuf grillée, raclette...

SO2 TOTAL : <80 mg/L - TAV : 12,5%

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

UNE HISTOIRE :
Grolar, oui ça fait penser au vigneron, mais pas que... Le *Grolar* est un croisement entre le Grizzly et l'Ours Polaire, d'où la contraction Gr de "Grizzly" et olar de "Polar Bear". Ce vin est un assemblage d'un même cépage le **Cinsault**, issu d'une même parcelle, les Salettes... Mais de 4 millésimes différents !