




S^t-AMAND LE ROUGE

IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Pinot noir 70%, Syrah 30%
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Millésime	2025
Degré	11 % vol
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	55HL/Ha

NOTES DE DÉGUSTATION

	Couleur rouge clair avec des reflets violets.
	Nez de fruits rouges frais et de griottes.
	Bouche équilibrée sur des notes de fruits rouges, griottes, framboise. Joli grain de tanin fin et élégant.

UNIVERS GASTRONOMIQUE

Tapas gourmandes et campagnardes, tartare de viande, terrine, viande marinée.



FAMILLE GRASSA
VIGNERON INDÉPENDANT

TERROIR

Sols	Argilo-calcaires
Climat	Océanique
Densité de plantation	4 400 pieds/Ha
Âge des vignes	15 ans
Mode de taille	Guyot simple

VINIFICATION

Récolte & technique de vinification	Vendange mécanique avec égrappage. Macération courte avec remontages légers (infusion) permettant l'extraction délicate des arômes. Coulage à mi-fermentation et fin de fermentation alcoolique en phase liquide. Conservation des vins à froid avant mise en bouteille permettant de garantir leur fraîcheur aromatique.
Technique d'élevage	Cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.

FORMATS

Bouchage	Bouchon ou vis
Formats	75 cl, 150 cl

MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.