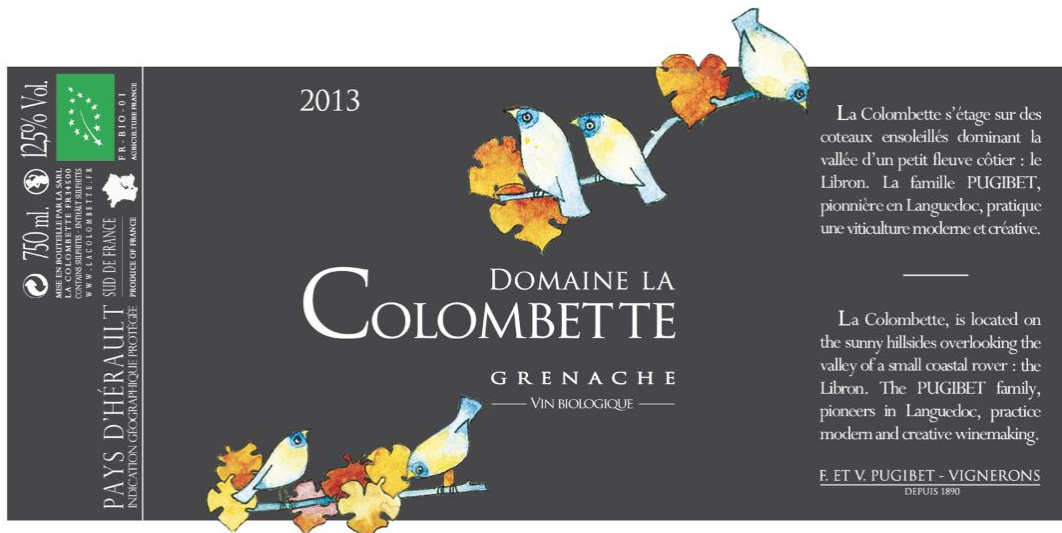


## FICHE TECHNIQUE

### GRENACHE



**Type :** Vin rouge, IGP coteaux du Libron

**Millésime :** 2012

**Cépage :** Grenache 100%

**Alcool :** 12,5% vol.

Amoureux des vins capiteux de la vallée du Rhône, François Pugibet a décidé d'implanter dès 1968 ce cépage fondamentalement méridional. Présentant un port érigé et des rameaux vigoureux, il résiste fort bien aux vents du nord, au mistral et à la tramontane. Il s'adapte également très bien au terrain sec.

Sur les coteaux de marnes blanches du Domaine de la Colombette, le Grenache a trouvé un parfait terrain d'expression. Il arrive régulièrement à des niveaux de maturité exceptionnels. C'est à ce moment là qu'il prend toute sa puissance aromatique. Il est vinifié à basse température pour préserver son fruit et nous ne recherchons pas de grosses extractions pour ne pas le durcir et conserver de la finesse.

#### NOTES DE DEGUSTATION

Une robe rouge grenat, des arômes de fraises, de framboises et légèrement épicé. Une bouche souple, équilibrée et pleine de charme.

#### CONSEIL

Il peut se conserver entre 5 et 10 ans et se déguste principalement avec des grillades, des plats épicés et de la charcuterie.