

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



Domaine Gara de Paille

IGP OC GRENACHE

Rosé

Cépages :

100 % grenache noir
75cl

Dégustation :

Belle couleur rose pâle.
Nez typiquement grenache de fleurs blanches avec des notes d'agrumes.

Température de service : 8°C

Temps de garde : 1 an

Accord mets et vins :

A consommer dès l'Apéritif.
Complice de la cuisine du sud, ce grenache accompagne agréablement des plats tels que le gaspacho, les crudités, le couscous et la raclette.

Vinification :

Traditionnelle pour une meilleure révélation des arômes.
Le Grenache est le cépage du rosé Méditerranéen, léger et généreux à la fois.

Ce vin est issu du Domaine familial de M. Patrick Dumas à Bouillargues.
C'est son arrière-grand-père Charles qui a commencé entre les deux guerres à acheter des terres viticoles. Aujourd'hui il possède 25 hectares de vignes et 5 hectares de pépinières en production à Gara de Paille, qui signifie « l'endroit où on faisait la paille ». En effet, ce sont des terres fertiles et profondes qui donnaient des blés assez hauts pour faire une paille de très bonne qualité. Ces parcelles ont été longtemps sous contrat avec l'armée, notamment la Cavalerie Royale (depuis les dragons du Roi) puis républicaine.

Vin méridional, frais et aromatique

