



Domaine Taliani

IGP OC GRENACHE

Rosé

Vin Biologique

Cépages :

100 % grenache noir
75cl

Dégustation :

Jolie robe rose clair saumoné
Vin fruité aux arômes de fraises des bois.
La bouche fraîche au final aromatique.

Température de service : 8 à 10 °C

Temps de garde : 1 à 2 ans

Accord mets et vins :

En Apéritif, excellent sur des salades estivales, brochettes, cuisine méditerranéenne

Vinification : Les fruits, récoltés tôt le matin pour garder leur fraîcheur, sont égrappés ; s'ensuit le pressurage et le débouillage au froid, puis le moût est fermenté à basse température pour développer les arômes fermentaires.

Ce vin est issu du Domaine familial de Jean Christophe Taliani situé sur le plateau de Garons au sud-est de Nîmes. La famille Taliani gère ce beau vignoble depuis 4 générations. L'année 2008 est une étape clé car elle correspond au passage de leur exploitation à l'agriculture Biologique.

Pour le jeune vigneron, le bio est bénéfique pour nos terres donc notre planète, notre santé et celle de nos enfants.

Le domaine est aujourd'hui composé d'environ 8 hectares de cépage Syrah, 4.5 hectares de Chardonnay et de 4 hectares de Grenache.

Vin Bio très parfumé et gourmand