



## Grenat

**Appellation** : AOC Rivesaltes

**Terroir** : Schistes Noirs.

**Cépages** : 100% Grenache Noir.

**Vinification** :

Vendange manuelle.

Égrappage total.

Macération à basse température avec un pigeage quotidien.

Mutage à l'alcool vinique.

Macération sous marc de 15 jours après mutage.

Élevage en cuve de 3 mois.

Mise en bouteille précoce au domaine