



# GRENADE

2022

L'histoire de GRENADE commence entre la Garonne et la Dordogne. Les raisins ont été vendangés chez Laurent Cassy et Sylvain Destrieu avant d'être vinifiés, assemblés par Maxime Rozé dans notre chai urbain installé à Darwin sur la rive droite du port de la Lune. Le reste de l'histoire de GRENADE se racontera sur votre palais.

## DÉGUSTATION

La cuvée gourmandise de la Micro Winerie. Au nez s'échappe des notes de cassis et groseille avec une pointe de poivre.

En bouche, une petite bombe de fruits croquants explose et laisse place à une finale épicée aux tanins fins et veloutés, pour un plaisir instantané.

Attention, GRENADE est un jus qui se dégoupille très vite.

FRUITÉ

ÉPICÉ

JUTEUX

## DÉTAILS

### CULTURE

Biologique  
Vendanges manuelles

### CÉPAGE

65% Malbec  
35% Merlot

### AOC

Vin de France

### VIGNERON

Entre-Deux-Mers  
Chateau Chillac  
Clos de la Molénie



### MILLÉSIME

2022

### ALCOOL

12,5%

### ÉLEVAGE

6 mois  
Cuve INOX  
SO2 : 20mg/L

### GARDE

3 ans



### ACCORDS METS ET VIN

En apéro ou sur un BBQ :  
chipolata et aubergine  
grillé, Cheddar, Gouda.

### SERVICE

14° / 16°

### CARAFAGE

non

**BOUTEILLES CONSIGNÉES**