



A.D.N.

AOP PATRIMONIO Rouge 2020 BIO



GR Vins est né de la rencontre de 2 œnologues de la vallée du Rhône Sud : David RISOUL (directeur technique et consultant) et Emmanuel GAGNEPAIN (œnologue conseil en vallée du Rhône Sud et en Corse).

GR Vins c'est surtout l'expression de valeurs communes, de sensibilités proches, de convictions visant le respect de la vigne et du vin.

C'est aussi l'envie de travailler ensemble à élaborer une gamme de vins issus de terroirs identitaires du pourtour méditerranéen (fraîcheur et minéralité).

CEPAGES : Nielluccio (85%) et Grenache (15%)

TERROIR : Il s'agit de 2 parcelles différentes : la 1ère exposée nord-est où se mêlent argile et calcaire, granite et schiste. La seconde est exposée sud-est et elle située sur du calcaire recouvert d'argile rouge et de galets.

VINIFICATION – ELEVAGE : Vinification traditionnelle par pigeage et remontage. La cuvaision est de 3 semaines environ. L'élevage se fait en demi-muids durant 14 mois, puis 5 mois en cuve inox.

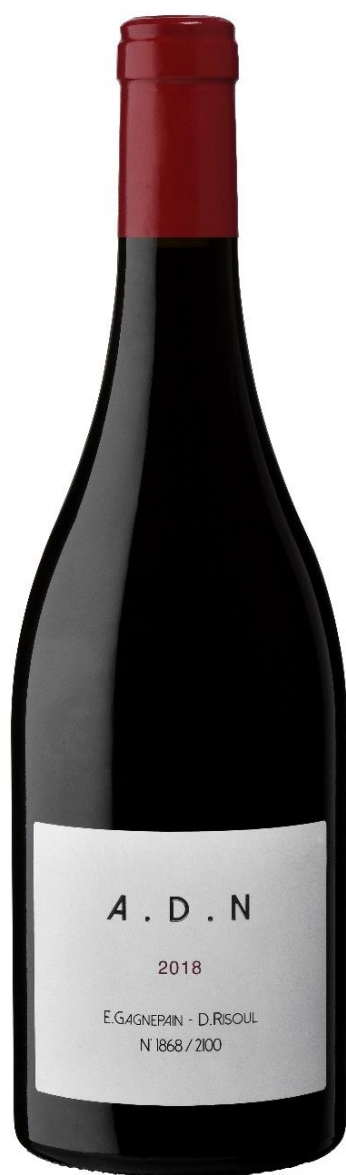
DEGUSTATION : On perçoit un nez intense de fruits rouges, avec des notes de sous-bois et de truffe blanche. La trame de bouche est très droite avec des tannins harmonieux. Une très belle fraîcheur en finale.

ACCORDS METS VINS : Se marie bien avec une omelette à la truffe blanche, du gibier comme la perdrix ou du pigeon. Puis parfait avec du Maroilles ou un dessert au chocolat noir.

POTENTIEL DE GARDE : Agréable maintenant mais se conservera jusqu'à 8 ans après la récolte.

ACCOLADES : GR Vins vise une distribution dans des endroits confidentiels et des magasins spécialisés. En France nos vins sont sur la carte des vins de lieux exclusifs tels que :

- 3 étoiles Michelin restaurant « Le Petit Nice » à Nice
- 3 étoiles Michelin restaurant Alexandre Mazzia à Marseille
- 2 étoiles Michelin restaurant la Bastide Capelongue à Bonnieux
- 1 étoile Michelin restaurant le Relais des Moines aux Arcs
- 5 étoiles restaurant Relais & Châteaux la Villa Gallici à Aix
- L'institut Bocuse à Lyon



SARL GR VINS *Elégants par nature*

E. GAGNEPAIN - D. RISOUL

Chemin du Belvédère – 12 les Hauts de St Saturnin les Avignon- 84 450 Saint Saturnin les Avignon – France

Tel: 06.85.73.31.35 – 06.30.92.94.39

contact@emmanuelgagnepain.com / david.risoul@gmail.com

Siret : 799 276 589 00022 / TVA Intracommunautaire: FR 61 799276589