

**MARAÑONES Grenache 2017 Vinos de Madrid DO Sélection O.POUSSIER**

Au nez délicat, se dévoilent des notes de fruits rouges, des notes florales, de pivoine et d'épices douces. La bouche est tout en finesse



**Référence :** 700114

**Prix :** 29.95 €

**Descriptif :**

**MARAÑONES Grenache 2017 Vinos de Madrid DO Sélection O.POUSSIER**

La bodega Marañones, a été créée en 2008 par Fernando Garcia, elle fait partie de la DO de Madrid (l'équivalent de nos AOC en France) .Située à 70 kms à l'est de Madrid ,le climat est méditerranéen.Le domaine est situé entre 650 - 850 mètres d'altitude, sur des coteaux nord permettant d'avoir une belle amplitude thermique , les vignes sont situées sur des coteaux permettant une bonne ventilation ( moins de maladies) .Les principales variétés sont la Grenache Rouge et l'Albillo Real (blanc) qui proviennent de sélections massales locales. La Grenache, dans cette région a une palette aromatique très florale, beaucoup d'élégance et de délicatesse.Les rendements sont faibles 20 à 30 hl.

notes de dégustation :

Au nez délicat, se dévoilent des notes de fruits rouges, des notes florales, de pivoine et d'épices douces. La bouche est précise, tout en profondeur, sur un fruit délicat qui court . Un 100% grenache d'une grande manufacture .

cépage : 100% grenache , sur sol granit,vignes de 70 ans,macération à froid 12 à 20 heures,fermentation en foudres de chêne français de 30 à 45 hectolitres. Macération délicate, pigeage, fermentation à basse température en levures indigènes et fermentation malo-lactique en foudres sont les principales caractéristiques de la vinification des rouges au domaine.

accords : cote de boeuf, agneau aux épices, civet de biche, tournedos , couscous,risotto au poulet,tortillas

T°S: 16°C

G: 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)