

GRAND CHAI DE FRANCE

IGP PAYS D'OC

CÔTE DE BOEUF 2023



Cepas:

El Syrah, aporta frutas negras y maduras.

La cepa Marselán, llevada a las costas del mediterráneo hace 15 años por su adaptación perfecta a climas cálidos y soleados, es un híbrido entre Cabernet Sauvignon y Grenache.

Vinificación:

Vinificación tradicional con maceración larga.

Envejecimiento en duelas de una parte de Syrah (duelas de roble francés, calor medio) para aportar estructura en la boca y notas tostadas. Envejecimiento de una parte de Marselán con chips de roble francés para el toque de vainilla.

Nariz:

Frutas negras amermeladas, grosella negra, violeta, vainilla y notas ligeramente tostadas.

Boca:

Afrutado, con un acabado intenso. Amplio en el paladar y final largo sobre guinda y moras confitadas.

Maridaje:

Muy versátil, desde aperitivos con queso y charcuterías hasta asados o carnes al horno.

Temperatura del servicio: Servir a 16° - Abrir 15 m. antes de degustar.

Bodega: Le Grand Chai de France

Cepa: Syrah / Marselan

Denominación de origen: IGP Pays D'Oc

Alcohol: 14,5°.