



## 2021 Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Un délice du Roussillon tout en profondeur

**Description:**

Le Domaine Pertuisane trouve son origine dans les contreforts des Pyrénées. En 2002, le vigneron Richard Case et sa femme Sarah ont misé leur avenir sur deux hectares de grenache ancestral autour du village de Maury. En Pertuisane, les rendements sont extrêmement limités et les vignes ont entre 20 et 100 ans.

**Note de dégustation:**

Grenat pourpre profond. Cerises au chocolat et amandes caramélisées dans le nez gourmand et chaleureux de pruneaux, de pain d'épices et de pralines. Attaque souple et tendre, d'un agréable équilibre entre les prunes et la douceur d'extrait, belle texture en soutien. Avec ses arômes de pruneaux à la cannelle, de cerises noires et de chocolat aux noix, c'est un vin séduisant et plein de caractère, qui révèle la chaleur envoûtante du Roussillon jusque dans la finale juteuse. Une des meilleures valeurs de France.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Domaine de la Pertuisane
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Grenache
<b>Référence:</b>	1295121

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pompier**

Grenache Côtes Catalanes IGP  
Pertuisane

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grenache
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.