Syrah Nature- Château de Gragnos
Vin de France 2022

Culture	Cépages	Service	Alcool
HVE	100% Syrah	14°	13,5%

Un vin à l'image de Vineaste.

Bon-Vivant

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Épicé | Souple | Fruité

Service

L'accord parfait
Tarte aux légumes

Le contre-pied facile
Un bon burger 100% boeuf.

Apogée 2025
Garde 2027

Dégustation

Oeil
Reflets profonds de rubis.

Nez
Superbe nez rond composé de fruits de l'été (griottes, framboises et prunes), avec une touche d'épices et de notes de chocolat et café.

Bouche
Beaucoup de gourmandise, peu de structure. C'est vif et explosif en bouche. Certainement le vin de vos futurs apéros !

Château de Gragnos

Le Château de Gragnos, situé dans la magnifique région de Saint-Chinian, a été fondé il y a 300 ans en 1710 ! Vous serez surpris d'apprendre qu'en 2021, les Limauge (famille belge) a repris la propriété pour y créer des vins qui feront chanter vos papilles ! Le Château de Gragnos est plus qu'un simple vignoble, c'est un château unique qui a connu une histoire viticole riche au cœur du vignoble occitan. Cette famille passionnée a décidé de réinventer la propriété en créant des vins qui reflètent leur passion et leurs émotions. Les vins du Château sont le fruit d'un projet familial qui met en avant leur amour pour la nature, le patrimoine et l'histoire des lieux. Alors viens découvrir les délicieux vins de cette propriété en constante évolution !

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
Vin de France

Syrah Nature- Château de Gragnos

Vin de France 2022

Les alibis d'ouverture

- On part en exploration.
- Je suis hédoniste.
- La famille Limauge, je les aime.

L'avis de l'expert Vineaste

Vineaste et le Château de Gragnos ? Une histoire d'amour qui continue avec une cuvée en collaboration. Le cépage préféré de l'équipe, en nature ! Que demande le peuple ? Directement en Belgique grâce à la famille Limauge. En parfait accord avec nos valeurs : vinification naturelle ET surtout de la fraîcheur et de la finesse en bouteille. Régalez vous et recommandez !

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !