# CENT POUR CENT GRENACHE 2024 ROUGE MAGNUM

DOMAINE DU PEYRA




Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cépage iconique du Languedoc et du Rhône, j toujours apprécié sa bouche volubile mais élégante.
Afin de prouver que le soleil n pas une fatalité et que ce n pas parce qu grenache est produit dans le sud qu doit être alcooleux, j'ai tout misé sur le fruit frais et les arômes primaires.
Au final, un vin gourmand, plein de malice avec des notes de « revenez-y » persistantes. Laissez-vous tenter !

## Accords mets et vins

Très polyvalent, peut se servir aussi bien sur des viandes grillées que plats en sauce ou sur de la cuisine Italienne... Certifié Gueuleton.

## Détails

**Couleur :** Rouge
**Degrès :** 12,5 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 1,50 L
**Cépages :** Grenache
**Région :** Languedoc Roussillon
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** IGP Pays d'Oc
**Nom du Vigneron :** François Fourel
**Theme :** grilladesrouges!
**Domaine :** Domaine du Peyra
**Millesime :** 2024

## Caractéristiques

**Terroir :** Assas – Nord-Est de Montpellier
**Cépage :** 100 % Grenache
**Vendange :** Mécaniques
**Viticulture :** Raisonnée
**Vinification :** Traditionnelle en cuve béton
**Elevage :** En cuve béton

## Dégustation

**Robe :** Belle robe brillante au reflets rouge cerise.
**Bouche :** Bouche éclatante de fruits rouges frais, gras. Fraîche et gourmande.
**Finale :** Belle persistance
**Garde :** 2 à 3 ans
**Température de service :** 13°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch