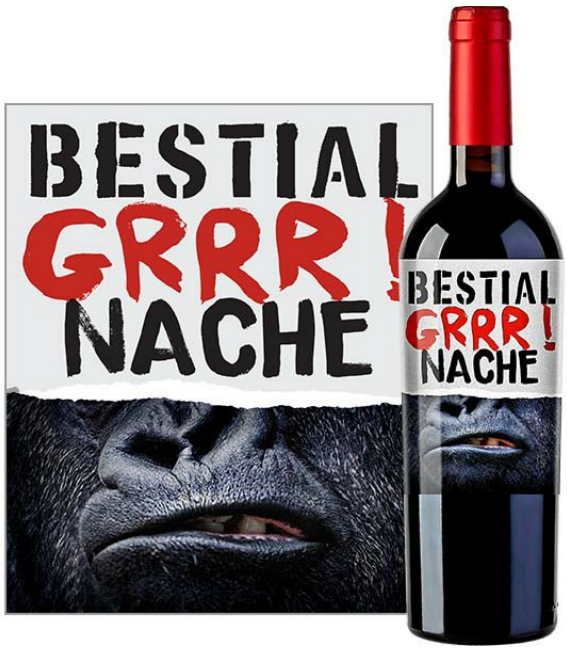
BESTIAL GRRR! NACHE, IGP d'Oc 100% Grenache Noir vieilles vignes



Un vin que l'on a envie de croquer à pleine dents ! Issu des vieilles vignes de Grenache Noir du Languedoc, ce vin est une création sauvage et expressive signée par un collectif de vignerons indépendants. "BESTIAL GRRR! NACHE" est plus qu'un vin : c'est un cri de liberté, une ode à la nature brute et au fruit pur. Chaque grappe provient de parcelles âgées de plus de 40 ans, cultivées sans compromis et dans le plus strict respect de la Nature. Un rouge intense, animal, et profondément authentique.

Origine: Les vieilles vignes sont plantées sur des sols schisteux et calcaires du Languedoc, à faible rendement. Le climat chaud et venteux favorise une concentration naturelle des sucres et des arômes, tout en préservant la fraîcheur grâce aux nuits fraîches.

Encépagement: 100% grenache noir

Vinification: Macération longue de 20 jours, fermentation à température contrôlée (26–28°C). Élevage partiel en fûts de chêne pendant 6 mois pour arrondir les tanins et intensifier les arômes. Vin non filtré, sans collage, pour préserver toute son authenticité.

Dégustation: La robe est rubis profond. Le nez est explosif : cerise noire, poivre, cacao et une touche de cuir. En bouche, la matière est dense, les tanins sont présents mais soyeux, et la finale est longue, chaleureuse, avec une belle persistance sur les épices et les fruits noirs.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Association mets: À servir avec des tapas relevés, une côte de bœuf grillée, un chili végétarien ou des plats méditerranéens épicés. Il accompagne aussi les viandes rouges en sauce et les plats à base de légumineuses.

- Tajine d'agneau
- Daube de boeuf aux olives
- Rillettes
- ...