# Mas Bruguière
## La Grenadière - rouge




Une belle histoire de transmission où sept générations de vignerons se sont succédé sur ces terres nichées dans le vallon séparant le Pic Saint Loup et l'Hortus. Xavier, septième Bruguière vigneron, marque de son empreinte la continuité du travail entrepris par son père Guilhem , avec enthousiasme et passion faisant de son domaine un lieu respectueux de l'environnement où le raisin est traité avec soin pour révéler toute la richesse et la diversité de notre terroir.

**TERROIR** : AOP Pic-Saint-Loup 13.5 % vol 75cl.

**CÉPAGE(S)** : 90% syrah, 10% grenache, vieilles vignes.

**VINIFICATION** : Vendanges manuelles, encuvage par gravité et vinification en cuve béton.
Elevage de 18 mois en foudre.

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

**ACCORDS METS ET VIN** : Conviendra à de beaux plats de gastronomie tels que : filet de chevreuil sauce grand veneur, daube de sanglier, parmentier de canard.

**GARDE** : 15 à 20 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Robe grenat d'intensité soutenue. Son nez offre un profil aromatique équilibré avec des arômes de fruits rouges, de fruits noirs. En bouche, un bel équilibre entre finesse et puissance avec un fruit intense et gourmand. Ses tanins sont fins.