

IGP Périgord 2020 Domaine de Grimardy



60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc

Commentaires du vigneron

La cuvée Périgord 2020 couleur miel, avec des saveurs complexes d'abricot, poire, épices boisées et anis, à ouvrir 1/4h avant dégustation pour profiter de ses arômes, évolue ensuite vers la nèfle avec une belle finale anisée. Parfait en apéritif ou pour accompagner vos plats de fruits de mer, moules et poissons, cuisine asiatique, fromages cuits (raclette, fondue...) ou fromages à pâte cuite.

Histoire

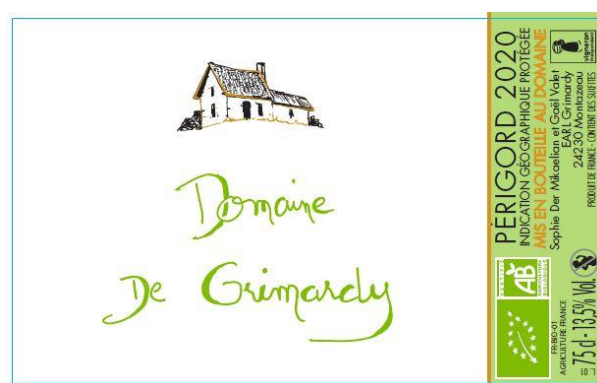
Le Domaine de Grimardy est un domaine familial du Sud-Ouest de la France. Situé à Montazeau au cœur du terroir exceptionnel de Montravel (argilo-calcaire à ostras et astéries), nous produisons des vins rouges et blancs de Montravel et Bergerac. Le Domaine de Grimardy produit ses vins biologiques depuis 2013 et est orienté vers l'agro-écologie et l'agroforesterie depuis mars 2021.

Alcool : 13,5 % Vol.

Température de service : 9-13°C

Vinification : Pressurage après une macération de 24h.

10 jours de fermentation en levures bios et élevage 21 mois (33% du volume en barriques).



Vignoble en agriculture biologique

Sophie DER MIKAELIAN et Gaël VALET
+33 6 50 57 59 94
domaine.grimardy@gmail.com

Domaine de Grimardy
Les Grimards
24230 Montazeau

www.vins-bergerac-grimardy.com

