MARIS CHÂTEAU MARIS – BRAMA VIN DE FRANCE

Des campagnes de Brama, s'élève en altitude au dessus de Félines-Minervois, une vigne qui offre un point de vue spectaculaire sur la plaine, au loin les Pyrénées et la mer Méditerranée. C'est dans cet écrin de nature que Brama prend racines révélant un 100% grenache gris racé et pur en bouche, avec une texture belle et élégante, portée par son acidité.

Vinification

Suivant notre philosophie biodynamique, le processus est très naturel avec des interventions minimes. Vinifié dans des fûts de chêne, sans malolactique.

Vieillissement

10 mois à Radoux Alliers dans des fûts et 6 mois dans un œuf.

Spécificité

Vin Biologique – BCorp
Demeter - Biodyvin

Cépage

GRENACHE GRIS

Dégustation

Nez de fruits tropicaux frais et concentrés, de chèvrefeuille, de zeste de citron et d'amandes au beurre. Moyennement corsé, racé et pur en bouche, avec une belle texture élégante qui est rehaussée par l'acidité du vin.

Accord mets et vins

Idéal pour accompagner un risotto ou du fromage

Température de service

10-12°C

Volume

75 cl

Alcool

14%

Frais — **Généreux**

Fruité/Floral — **Notes miellées**

Sec — **Doux**

91-93pts : Parker

Disponible