



GRENADE

2025

L'histoire de GRENADE commence entre la Garonne et la Dordogne. Les raisins ont été vendangés chez Régis Chaigne et Sylvain Destrieu avant d'être vinifiés, assemblés par Maxime Rozé dans notre chai urbain installé à Darwin sur la rive droite du port de la Lune. Le reste de l'histoire de GRENADE se racontera sur votre palais.

DÉGUSTATION

La cuvée gourmandise de la Micro Winerie. Au nez s'échappe des notes de cassis et groseille avec une pointe de poivre.

En bouche, une petite bombe de fruits croquants explose et laisse place à une finale épicée aux tanins fins et veloutés, pour un plaisir instantané.

Attention, GRENADE est un jus qui se dégoupille très vite.

FRUITÉ

ÉPICÉ

JUTEUX

DÉTAILS



CULTURE

Biologique
Vendanges manuelles
Levures indigènes



MILLÉSIME

2025

ALCOOL

13%

CÉPAGE

40% Malbec
40% merlot
20% Cabernet Franc



ÉLEVAGE

1 an
Cuve INOX
Non Collé
Non filtré
SO2 : 20mg/L

AOC

Bordeaux

VIGNERON

Entre-Deux-Mers
Domaine Chaigne
Clos de la Molénie



GARDE

3 ans



ACCORDS METS ET VIN

En apéro ou sur un BBQ :
chipolata et aubergine
grillé, Cheddar, Gouda.

SERVICE

14° / 16°

CARAFAGE

non

**BOUTEILLES CONSIGNÉES
NON COLLÉ / NON FILTRÉ
LEVURES INDIGÈNES**