



## GRENACHE ROSÉ

*Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane. De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins. En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.*



### APPELLATION

Pays d'Oc  
Indication Géographique Protégée

### CÉPAGE

100% Grenache noir

### SOL

Les raisins ont été cultivés sur des vignes âgées de 15 à 20 ans, plantées sur les sols argilo-calcaires du Languedoc, entre Montpellier et Sète, à proximité de la côte méditerranéenne. Le Grenache est un cépage qui se plaît dans les régions arides. Le climat de cette région est chaud, sec et très ensoleillé.

Les rendements sont faibles (65hl/ha).

### ÉLABORATION

Les grappes subissent un pressurage direct. Le débourageage est important dans le but d'obtenir un jus très clair, qui sera ensuite vinifié comme un vin blanc et fermenté à basse température (15°C). Pour ce Grenache, il n'y a pas de fermentation malolactique.

### NOTES DE DÉGUSTATION

D'une jolie robe rose pâle, ce vin est bien équilibré, frais, vif et rond, avec des arômes fruités.

### METS & VINS

A déguster très frais (8°C) en apéritif, avec une grillade, une salade, des légumes farcis et bien sûr une pizza.

### ODE AU GRENACHE ROSÉ

« Mais quelle belle robe pâle,  
Pour ce Grenache teinté rosé,  
Qui, de belles notes fruitées,  
Au nez exhale »



[www.lacourdesdames.com](http://www.lacourdesdames.com)