

Domaine Du Parandou

IGP Vacluse

FRANCE

Les secrets du

Grangeon

Rouge

Culture raisonnée

Le domaine est situé au pied des dentelles de Montmirail, au cœur des hauts lieux des Côtes-du-Rhône, près des villes antiques d'Orange et de Vaison-La-Romaine, célèbres par leurs monuments et leurs vestiges de la civilisation latine. Depuis plusieurs générations, nous respectons notre terroir, nous vinifions et élevons nos vins traditionnellement, nous garantissons la qualité du label Vigneron indépendant de France.



40% Cinsault  
30% Grenache  
10% Cabernet sauvignon  
10% Syrah  
10% Merlot



14%



750 ml



Ébourgeonnage, enherbement partiel.  
Rendement : 45 hl/ha  
Sols : argileux avec alluvions  
Age vignes : 50 ans



Éraflage en totalité.  
Vinification traditionnelle avec macération de 15 jours.  
Fermentation alcoolique entre 25 et 28 °C.  
Aucun levurage.  
Les levures sont issues de nos raisins pour l'expression optimale de notre terroir.



Élevage en cuve.



**Couleur :**  
Rouge grenat

**Au nez :**  
Les fruits noirs se mêlent avec intensité à des notes épicées et fumées.

**En bouche :**  
Sa structure légère, son fruité et sa douceur en font un vin déjà flatteur. Sa jeunesse et sa vivacité vont lui permettre de s'épanouir.

**Accords mets & vin :**  
Accompagne une viande rôtie, un magret de canard grillé, du fromage.

**Taux de sucre :** 1.85 g/L



Servir entre 15°C et 17°C.  
Anticiper l'ouverture de la bouteille.



Garde 4 - 6 ans

