

# g grenat<sup>in</sup>

Vin doux issu exclusivement de saignées de quelques heures du cépage **Grenache noir** muté sur jus, signifiant que les mouts en cours de fermentation ont été additionnés d'alcool. Ceci a permis de conserver au mieux le fruité du raisin tout en gardant une teneur en sucre naturellement élevée, d'où le nom:

## Vin Doux Naturel ou VDN

Mise en bouteille dès le printemps suivant pour préserver la gourmandise.  
Vin d'apéritif et/ou de fin de repas, à siruper avec desserts aux fruits rouges, fruits d'été...et aussi comme il vous convient mais toujours avec mesure...

PS: curiosité, ne pas se fier au nom et ...ne pas rajouter d'eau !



