

Germaine - Boudeuse au Grand ♥

Germaine aurait-elle pu imaginer que nous ne retrouverions ses lunettes qu'aujourd'hui ?

Germaine et ses lunettes... toute une histoire.

Pour la petite anecdote, son fils Daniel, nous a raconté que sa maman, Germaine, avait perdu ses lunettes préférées pendant les vendanges en 1932. Ce qui lui a valu sa moue si bougonne, pour laquelle on ne peut s'empêcher d'éprouver de la tendresse. Nous avons mis du coeur à l'ouvrage pour essayer de lui rendre ses lunettes et.... son sourire.

Nous nous sommes inspirés du caractère de Germaine pour façonner notre vin portant son prénom. Son caractère bien trempé conjugué à son coeur tendre dévoilent une harmonie qui se retrouve dans notre cuvée.

IGP Pays d'Oc

Géologie du sol : Sols argilo-calcaires avec des galets roulés, permettant un bon drainage et une régulation thermique.

Encépagement : 100% Cabernet Sauvignon

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Fermentation en cuves inox à température contrôlée, avec une macération de 20 jours pour extraire les tanins.

Élevage : en cuve inox

Aspect visuel : Robe pourpre intense avec des reflets grenat.

Aspect olfactif : Arômes de cassis, mûre et prune, accompagnés de notes de poivron, de cèdre et de tabac.

Aspect gustatif : Bouche structurée et complexe, avec des tanins fermes et une bonne fraîcheur. Saveurs de fruits noirs, d'épices et une touche de chocolat noir.

Accords mets et vins : Parfait avec les viandes rouges grillées, les plats mijotés, le gibier et les fromages à pâte dure.

Température de service : 16°-18°C





Germaine, The Grumpy One with a Big ♥

Could Germaine have imagined that we would only find her glasses today?

Germaine and her glasses... that's quite a story.

For the little anecdote, his son Daniel, told us that his mother, Germaine, had lost her favorite glasses during the harvest in 1932. This is the reason why she turned out to be so grumpy on that photo, for which we can't help but feel tenderness.

We put a lot of heart and tried our best to get her glasses back, about the smile... it's another story...

Germaine's personality inspired us to shape our wine named after her. Her strong character combined with her tender heart reveals a harmony that is found in our cuvée.

IGP Pays d'Oc

Soil Geology : Clay-limestone soils with rolled pebbles, allowing for good drainage and thermal regulation.

Grape Variety : 100% Cabernet Sauvignon

Age of Vines : 20 to 40 years

Vinification : Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, with a maceration of 20 days to extract tannins.

Aging : In stainless steel tanks

Visual Aspect : Intense purple color with garnet highlights.

Olfactory Aspect : Aromas of blackcurrant, blackberry, and plum, accompanied by notes of bell pepper, cedar, and tobacco.

Gustatory Aspect : Structured and complex palate, with firm tannins and good freshness. Flavors of black fruits, spices, and a hint of dark chocolate.

Food and Wine Pairing : Perfect with grilled red meats, stews, game, and hard cheeses.

Serving Temperature : 16°-18°C

