

# 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 sableux-limoneux, offrant un excellent drainage et favorisant le développement de la complexité aromatique.

**Encépagement :** Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans

**Vinification :** Récolte à maturité optimale, fermentation à température contrôlée (22-26°C) pour optimiser l'extraction des saveurs fruitées et des tanins.

**Élevage :** Maturation en cuves inox

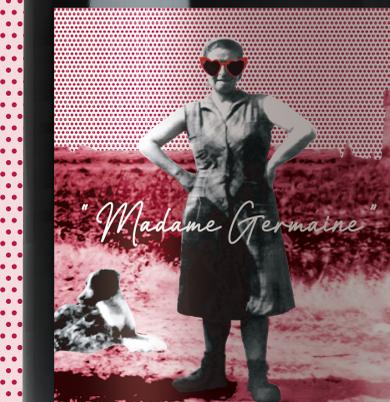
**Aspect visuel :** Couleur rouge grenat profond avec des reflets rubis, brillante et claire.

**Aspect olfactif :** Nez aromatique et complexe, avec des arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre), complétés par des épices subtiles (poivre noir, clou de girofle) et des nuances terreuses.

**Aspect gustatif :** Bouche pleine et expressive, avec des tanins lisses et bien intégrés, une structure équilibrée, et une finale persistante marquée par des notes de fruits noirs et d'épices.

**Accords mets et vins :** Idéal avec des viandes rouges rôties, des plats en sauce, des fromages affinés, et des plats méditerranéens tels que le bœuf aux olives et aux herbes.

**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 :** Sandy-loam soils, typical of the Mediterranean region, providing excellent drainage and promoting the development of aromatic complexity.

**Grape Variety :** Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Age of Vines :** 20 to 40 years

**Vinification :** Harvest at peak ripeness, fermentation process at controlled temperatures (22-26°C) to enhance the extraction of fruit flavors and tannins.

**Aging :** Matured in stainless steel tanks

**Visual Aspect :** Deep garnet red color with hints of ruby, bright and clear.

**Olfactory Aspect :** Aromatic and layered nose, featuring ripe red and black fruits (cherry, blackberry), complemented by subtle spices (black pepper, clove) and earthy undertones.

**Gustatory Aspect :** Full-bodied and expressive on the palate, with smooth, well-integrated tannins, a balanced structure, and a persistent finish highlighted by notes of dark fruits and spices.

**Food and Wine Pairing :** Ideal with roasted red meats, aged cheeses, and Mediterranean dishes such as beef with olives and herbs.

**Serving Temperature :** 16°-18°C

