

IGP Isère - Coteaux du Grésivaudan

C'dhuysan **ÉTRAIRE DE LA D'HUY**

Mystérieux et confidentiel, la découverte d'un cépage surprenant



Cépage : Étraire de la D'huy - Vendangé à la main

Terroir : Sol profond argilo-calcaire

Vinification : Vendanges égrappées avec fermentation de 12 jours

Élevage : Élevé 4 mois en barriques

Degré : 13°

Garde : À consommer dans les 10 ans

La robe : Soutenue, rubis, reflets fauve et mauve

Le nez : Fleuri et épicé

La bouche : Vive, friande et fruitée (prune, merisier)

À boire : Servi à 16°C, à découvrir sur les viandes blanches et rouges

