

IGP Isère - Coteaux du Grésivaudan

# C'dhuysan



« *Mystérieux et confidentiel,  
la découverte d'un cépage surprenant* »

<b>Cépage</b>	Étraire de la Dhuy - Vendangé à la main
<b>Terroir</b>	Sol profond argilo-calcaire
<b>Vinification</b>	Vendanges égrappées - Cuvaison de 12 jours
<b>Élevage</b>	Élevé partiellement en fûts
<b>Degré</b>	13°
<b>Profil</b>	Un vin rouge surprenant: notes végétales et fruitées sur des tanins élégants
<b>Accords</b>	Viandes blanches et rouges
<b>Service</b>	16°C
<b>Garde</b>	À consommer dans les 10 ans
<b>Évolution</b>	Des tanins fins et une fraîcheur fruitée s'arrondissent en gourmandise entre des notes de fruits à noyaux et des épices légères

**2023**

Petites baies acidulées, rondeur réglissée

**2022**

Des fruits ensoleillés et gourmands (cerise amandée)

**2021**

Des fruits rouges frais et des tanins en légèreté