

IGP Isère - Coteaux du Grésivaudan

C'dhuysan



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

Cépage	Étraire de la Dhuy - Vendangé à la main
Terroir	Sol profond argilo-calcaire
Vinification	Vendanges égrappées - Cuvaison de 12 jours
Élevage	Élevé en fûts de 4 à 5 vins
Degré	13°
Profil	Vin rouge surprenant: notes végétales et fruitées sur des tanins élégants
Accords	Viandes blanches et rouges
Service	16 à 18°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Des tanins fins et une fraîcheur fruitée s'arrondissent en gourmandise entre des notes de fruits à noyaux et des épices légères

2022

Petites baies acidulées, rondeur réglissée

2021

Des fruits ensoleillés et gourmands (cerise amandée)

2019

Des fruits rouges gourmands et des tanins bien fondus