

Cépage :

100 % Grenache noir

Émotion/Sensibilité associée :

Tension vivifiante

Un vin qui réveille instantanément les sens : acidité vive, notes crues et dynamisme sans compromis.

Profil sensoriel :

Arômes :

Groseille et petits fruits rouges acidulés (cassis, framboise bien mûre mais tendue)

Pointe herbacée (feuille de cassis)

Légère note sanguine/minérale en finale

Texture :

Bouche tendue, vif éclat de vivacité

Matière légère, filante, presque saline en rétro-olfaction

Ressenti émotionnel :

Instantanéité : dès la première gorgée, on ressent un souffle froid qui réveille les papilles

Dynamisme brut : sans rondeurs superflues, ce vin va droit au but ; c'est un coup de fouet, comme une bouffée d'air frais.

Mouvement vers l'action : il invite à se redresser, à prendre son assiette, à lancer la poêle sur le feu ; on ne le boit pas pour se détendre, mais pour se réveiller.



FRAICHEUR



ALCOOL 13%



SO2 Total <20 mg/L



Température de service : 14 – 15 °C

(Légèrement frais et carafer si jeune)

GARDE : 3 ANS

Accord “émotionnel” – Recette & mise en bouche

Plat : Côtelettes d’agneau ou travers de porc grillés (barbecue ou plancha), marinés simplement au romarin et à l’ail

Pourquoi ça colle avec “Tension vivifiante” ?

La graisse grillée (porc, agneau) est découpée net par l’acidité du vin ; la mâche charnue réveille la bouche, et le vin la nettoie instantanément pour la gorgée suivante.

Les arômes de groseille se marient aux marinades (romarin, ail) : l’acidulé du vin réhausse les notes herbacées du romarin, créant une sensation de fraîcheur sauvage.

Le contraste « gras + acidité » résonne avec la tension du vin : on reste alerte, pas de mollesse, on se sent « vibrer » tout au long du repas.

Le mot de la vigneronne – Contexte & intention

Tension vivifiante’, c’est l’expression pure d’un Grenache cueilli tôt. J’ai voulu garder intact ce souffle vif pour faire un vin qui te secoue et te donne l’envie d’avancer. Pas pour se prélasser, mais pour se sentir vivant, sans détour.”

Infos pratiques

Biodynamie certifiée, vendanges manuelles précoces

Macération courte (3 jours) pour garder une couleur claire et préserver l’acidité

Non filtré, sans soufre ajouté