



## GARNACHA DE MONTAÑA

La parcelle est située sur un terroir pierreux, profond et pauvre à Eslava (Navarre), où la vigne puise son énergie à travers grès et marnes.

Le vignoble de coteau s'étend sur les contreforts pyrénéens à une altitude de 510 m.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuves béton, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques de 500 litres

### Millésime 2021

100% Grenache

Production : 7350 bouteilles numérotées

*Couleur grenat cerise éclatante aux nuances violettes. Le nez propose une très grande complexité de fruits frais (fraise des bois, griotte, prune), d'herbes et plantes aromatiques (fenouil, absinthe, romarin, gingembre, menthe blanche, réglisse), soulignée d'une touche de noisette. La bouche est fraîche, tendre et juteuse. Les tanins, fins et fondants, sont gorgés de fruit. La finale est dynamique et offre une grande buvabilité. Quelle gourmandise !*

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

**XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins**

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

[contact@copelwines.com](mailto:contact@copelwines.com) - [www.copelwines.com](http://www.copelwines.com)