



Maison fondée en 1905

Depuis 1905, la famille Descombe élabore des vins qui expriment toute la diversité et le caractère de leurs terroirs d'origine. Produit à partir du cépage Grenache, ce vin est un bel hommage à notre famille.

Since 1905, the Descombe family has been producing wines that express all the diversity and character of their original terroirs. Produced from Grenache, This wine is a lovely tribute to our family.



GRENACHE 2019 Génération 1905

TERROIR

Sols argilo-calcaires permettant de bénéficier des réserves en eau du calcaire pour arriver à la maturité souhaitée. Climat méditerranéen avec une légère influence continentale. Grenache Noir 100%.

TERROIR

Clay-limestone soils provides sufficient water reserves in the limestone earth that the grapes can reach its desired maturity. Mediterranean climate with continental influences. Grenache Noir 100%.

VINIFICATION

Récolte à maturité. Vinification traditionnelle avec éraflage total et foulage des raisins, maîtrise des températures, afin de préserver tous les arômes. Elevage six mois en cuve béton.

VINIFICATION

Harvest when grapes are fully matured. Traditional vinification with destemming and crushing of the grapes, and temperature controlled to preserve the aromatic potential. Aged for six months in concrete tank.

DÉGUSTATION

ROBE : Belle robe pourpre.

NEZ : Arômes de cerises et de canneberge accompagnés d'une touche de poivre blanc.

BOUCHE : Notes de petits fruits rouge avec une belle acidité et des tanins soyeux. Un vin délicat et plein de charme!

ACCORDS METS & VINS : Cuisine provençale, fromage de chèvre et brebis.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
16°-18°

TASTING NOTES

COLOUR : Nice crimson colour.

NOSE : The nose delivers red cherry and cranberry alongside a white pepper accent

PALATE : Juicy red fruit is echoed on the palate that's loaded with bouncy acidity and gentle tannins. A delicate and charming red wine!

FOOD MATCHES : Grilled meat, provençal cuisine, goat cheese.

SERVICE TEMPERATURE :
16 - 18 °C.