

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

PIERRICK HARANG WINE Le Grand Balthazar

Couleur : Rouge

Cépages : Grenache noir 25%, Syrah 25%, Merlot 25%,
Mourvèdre 25%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 18€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire

Vinification : Macération en demi-muid de 500 litres avec pigeages manuels, pressurage aux pieds (propres) puis avec un petit presseur manuel, fermentation malolactique et élevage en fûts français pendant 12 mois.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Grenat profonde aux reflets violines.

Nez : Riche, complexe, fumé, minéral, violette, cassis, zan, confitures de burlat, prune, épices douces.

Bouche : Attaque fraîche, ample, suave, riche avec des tanins enrobés, volume, finale savoureuse.

SERVICE

Température : 16-18°C

Accords mets et vins : Pièces de bœuf grillées, gibier, daubes, fromages affinés.

Conditionnement : 75 cl



PIERRICK HARANG WINE - 3 rue Léon Vaudoyer - 66000 PERPIGNAN
+33 (0)6 60 85 29 30 - pierrick.harang@phwine.fr - www.phwine.fr