

|                        |   |
|------------------------|---|
| Domaine:               | Dominique DERAÏN (Domaine)  |
| Nom du vin:            | Drain Drain   |
| Millésime:             | 2019  |
| Appellation:           | Vin de France   |
| Région géographique:   | Occitanie   |
| Type de vin:           | Rouge   |
| Contenant:             | Bouteille   |
| Cépage:                | 100% Grenache   |
| Teneur en alcool:      | 13.0%   |
| Teneur en soufre:      | 2g/HL de SO2 à la mise en<br>bouteille  |
| Âge des vignes:        | Entre 30 et 50 ans  |
| Sols:                  | Argilo-Calcaire   |
| Météo annuelle:        | Hiver froid, printemps frais, été chaud en juillet et pluies salvatrices fin août. Cela<br>donne des vins équilibrés, souples et digestes   |
| A la vigne:            | Taille en gobelets  |
| Vinification:          | Vendangé à la main, pressé et mis en cuve pendant un 15aine de jours. Le jus est<br>ensuite mis en fûts pendant 12 mois environs. Vinification sans sulfite rajouté et sur<br>des levures indigènes |
| Dégustation au nez:    | Présente une petite réduction positive. Nez sur des notes confites caractéristiques<br>d'un millésime solaire   |
| Dégustation en bouche: | Ce vin présente une fraîcheur étonnante au vu de l'année solaire. Soyeux sans faux<br>goût en finale  |
| Synthèse de dégust:    | Nez frais sur des notes de fruits confits, frais et soyeux en bouche  |
| Accords:               | Sur un plan de charcuterie, une viande rouge ou des pâtes   |
| Remarques:             |   |

