



LA GRANGIÈRE VIN DE LIQUEUR



LA GRANGIÈRE VIN DE LIQUEUR



Elaboration - Vinification

Moût de raisin partiellement fermenté auquel est ajouté un alcool arrêtant naturellement la fermentation alcoolique. Pour le reste, la recette est jalousement gardée dans nos chais depuis des lustres.

Dégustation

D'une belle robe ambrée, La Grangière a un nez puissant; un bel équilibre entre acidité et sucrosité en bouche.

Accords mets et vins

En apéritif avec un foie gras ou des desserts. Selon les goûts, soit frais soit à température ambiante.

Garde

Ce vin de liqueur se conserve environ 5 ans bouteille fermée. Vous pouvez garder une bouteille entamée, au frais pendant plusieurs semaines.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Henri Maire France - En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS Cedex - 439 045 717 RCS LONS LE SAUNIER