LA GRANGIERE

Vin de liqueur

Spécialité Henri Maire

Pure création Henri Maire, nos Spécialités « Maison » existent pour certaines d'entre elles depuis plusieurs décennies. Elles sont l'expression de notre souhait de proposer à nos clients toujours plus d'originalité et de créativité, sans rien céder à l'exigence de qualité qui est la nôtre depuis plus de 70 ans !

LA GRANGIERE

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 acidié 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.

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Mars 2021.