

# DRINKS.

## Tenute Gregu Conte Lemár IGT 2021 150cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40808321
Alcool	13.5%
Contenu	150cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	TENUTE GREGU di Raffaele Gregu, Loc. Giuncheddu, 07023 Calangianus, Italia
Marque	Tenute Gregu
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Des notes principalement sèches de cerises, de baies, d'herbes, de lavande et d'un peu de camomille.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de 85% de Cannonau (Grenache) et 15% de Vermentino
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



---

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------------	--------------

---

Millésime	2021
-----------	------

---

En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, grillades
-------------------	--

## **Description**

Les vignobles de la cave Tenute Gregu recouvrent une superficie de 30 hectares dans le nord de la Sardaigne. Divisés en deux grandes parcelles aux conditions différentes, les raisins des cépages Vermentino et Cannonau y absorbent les chauds rayons du soleil. La famille est enracinée dans la région depuis les années 1920, la viticulture y ayant toujours joué un rôle prépondérant. Néanmoins, la Tenute Gregu se définit comme une entreprise moderne, façonnée par la jeune génération. Le Rosato Conte Lemár est un vin IGT bénéficiant de l'appellation "Cannonau di Sardegna". Il est fabriqué à partir de 85% de raisins Cannonau et de 15% de raisins Vermentino. Le Cannonau est un synonyme régional du cépage Grenache, qui occupe de grandes surfaces de culture, notamment en France et en Espagne. La récolte des raisins a lieu tôt le matin. Ces derniers sont placés dans de petites caisses et immédiatement refroidis, afin d'éviter la fermentation spontanée. Plus tard, les baies sont sélectionnées sur une grande table de tri, et uniquement les meilleurs raisins sont transformés en moût. La fermentation se déroule dans des cuves en acier avec brassage continu de la levure (bâtonnage).