



LE GRENACHE GRIS

Cette cuvée originale à la minéralité exceptionnelle est issue d'un cépage ancien le Grenache Gris provenant d'une parcelle de vieilles vignes dénommée « l'Estang » plantée dans les années 50.

Appellation

IGP d'Oc.

Cépage

Grenache Gris.

Âge des vignes

70 ans.

Terroir

Argilo-calcaire.

Conduite du vignoble

Gobelet.

Rendement

15 hl/ha.

Vinification

Vendanges entières ramassées à la main en caissettes de 10 kgs. Pour cette cuvée, nous n'utilisons que les premiers jus sortant du pressoir. Longue fermentation en fût à « chauffe blonde », suivie d'un bâtonnage quotidien.

Élevage

En demi-muids durant 9 mois.

Dégustation

La minéralité extraordinaire de ce Grenache, ses arômes tranchants et puissants donnant sur l'amande amère et la garrigue lui confèrent une tenue remarquable digne des plus grands vins blancs.

Accord mets/vins

Vin d'apéritif ou en accompagnement d'un foie gras, d'asperges, d'un risotto aux Saint-Jacques ou sur des fromages.

Servir à 8° - 10°C.

