

Cuvée GRIS *IGP PAYS D'OC*



Assemblage : Vin de cépage 100% Grenache Noir.

Vinification : Le Grenache noir est récolté dans la recherche d'un équilibre précis entre la richesse en sucre et l'acidité. Le moût, issu du pressurage direct, suit une vinification directe en cuve, sous température contrôlée.

Robe : Très légèrement teintée avec des reflets ambrés, elle est caractéristique de ce type de vin et lui donne son nom.

Nez : Le bouquet est de bonne intensité. Il présente des notes florales, de fruits à chair blanche et de fruits rouges frais.

Bouche : La fraîcheur et le fruité composent l'équilibre de ce vin gris en révélant des arômes de fruits rouges frais, d'agrumes et de fleurs blanches.

Accords : Compagnon idéal de vos repas ensoleillés...
Apéritifs, salades, grillades, fromages frais...

Garde : A consommer dans l'année pour en apprécier toutes les qualités gustatives et aromatiques.

Servir frais, de préférence à : 7°