

GRIS BLANC

IGP Pays d'Oc

Créations



Présentation

Les vignes sont principalement situées dans la région de Tautavel, au sein du vignoble du Sud de la France, idéalement situé en Roussillon entre les Pyrénées et la Méditerranée. Le Grenache est le cépage roi pour élaborer des rosés racés. Il s'exprime pleinement grâce au climat exceptionnel : faibles précipitations et ensoleillement optimum. A maturité, il développe tous ses arômes, légers et fruités dans un style contemporain. C'est un grand cépage du sud de la France



Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés à la main et pressés directement.

L'ensemble des manipulations sont effectuées sous protection de gaz carbonique afin de préserver les arômes délicats du grenache, jusqu'au départ de la fermentation réalisée à basse température (de 15 à 18°C).

Le vin est élevé sur ses lies fines pendant plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille.



Notes de dégustation

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges.

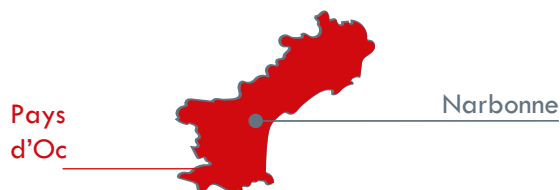
En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit. Élégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

A découvrir à 10-12 °C en apéritif, sur des coquillages et crustacés, salades méditerranéennes, mets asiatiques, des poissons au four et des plats épicés et savoureux tels que curry thaï, tajines.



Encépagement

Grenache



Narbonne

