



## 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 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. Longue fermentation en demi-muids de 600 litres après pressurage délicat, suivi d'un bâtonnage quotidien.

**Élevage**  
En demi-muids pendant un an.

**Dégustation**  
La minéralité extraordinaire de ce Grenache, ses arômes tranchants et puissants donnant sur l'amande amère, le fenouil et l'abricot sec 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 6° - 8°C.