



## Les Gragnotes : Le Grain

**Cépages :** Grenache Blanc, Grenache Gris, Maccabeu

**Terroir :** Argilo calcaire. Hautes Corbières.

**Travail à la vigne :** Vieux gobelets. Labour au chenillard. Engagement en Agriculture Biologique. Apport d'amendements organiques.

**Vendange :** Mi-août. Travail manuel avec des caissettes. Vendange matinale (7h-12h) pour garder un raisin « frais ».

**Vinification :** Contrôle des températures lors de la vinification. Fermentation à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Pressurage direct. Pas d'ajout d'intrant excepté sulfites en faible quantité.

**Dégustation :** Jolie robe d'or pâle à reflets verts, nez délicat aux notes florales (acacia, chèvrefeuille), bonne acidité en début de bouche qui s'ouvre ensuite sur des saveurs de fruits à chair blanche (poire), une finale acidulée.

**Accords mets et vin :** Cette bonne fraîcheur soutiendra des poissons fins justes grillés, des pâtes aux tellines ou encore quelques huîtres.

**Servir entre 7°C et 9°C      12%vol**



Les Gragnotes  
12 Avenue du Roussillon 11350 Paziols France  
[lesgragnotes@gmail.com](mailto:lesgragnotes@gmail.com)  
Erika : +33 (0)613339311  
Benoit : +33 (0)606785528