



## Les Gragnotes : Les Métamorphoses

**Cépage** : Muscat petits grains

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

**Travail à la vigne** : Vieux gobelets. Labour au chenillard. Engagement en Agriculture Biologique.

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

**Vinification** : Vin original issu d'une courte macération de raisins blancs, ni collé ni filtré, ce qui explique sa légère turbidité. Contrôle des températures lors de la vinification. Fermentation en levures indigènes. Pas d'ajout d'intrant excepté sulfites en faible quantité.

**Dégustation** : Nez intense à dominante d'écorces d'agrumes (cédrat, bergamote), bouche caractérisée par une discrète présence tannique et une amertume finale.

**Accords mets et vin** : Cette légère amertume permettra de l'associer avec bonheur à des plats ayant cette saveur, tels qu'un soufflé aux asperges ou un gâteau au chocolat noir.

**Servir entre 7°C et 9°C 12.5%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