



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 : D'une belle robe jaune-argenté, ce vin vous enchante par son nez délicatement citronné et lacté. Dynamique et ronde, la bouche est soutenue par une acidité d'agrumes qui réveille des arômes de fleurs blanches. En finale, ce vin laisse paraître quelques arômes pâtisseries.

Accords mets et vin : Ce vin accompagnera parfaitement les fromages à pâte dure, un plat de pâtes aux épinards et à la crème, quelques huitres ou encore des poissons juste grillés.

Servir entre 7°C et 9°C

12.5 °vol

Les Gragnotes

12 Avenue du Roussillon 11350 Paziols France

lesgragnotes@gmail.com

Erika : +33 (0)613339311

Benoit : +33 (0)606785528

