



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. Fermentation en levures indigènes. Pas d'ajout d'intrant excepté sulfites en faible quantité.

Dégustation : Ce vin dévoile un nez aérien sur des parfums de fleur d'oranger, de miel et d'abricot frais. Sapide et suave, la bouche développe des arômes floraux, de litchi, ainsi qu'une pointe de salinité. En finale, apparaissent les épices douces et amères d'agrumes confits.

Accords mets et vin : Ce vin méditerranéen de caractère, atypique se mariera à merveille avec une entrée de crevettes à la mangue et à la coriandre, ou en dessert avec du chocolat noir.

Servir entre 7°C et 9°C

13 °vol



Les Gragnotes

12 Avenue du Roussillon 11350 Paziols France

lesgragnotes@gmail.com

Erika : +33 (0)613339311

Benoit : +33 (0)606785528