



BLANC DE MACÉRATION

... un hommage à elles....

Cépages : Grenache gris

Terroir : sols de sable

Viticulture : Écologique

Vinification : Macération de grappes entières Grenache gris durant sept jours et élevage d'un an en cuve inox

Rendement : 30 hl/ha

Dégustation : Un intense blanc de macération, avec le parfum de la marmelade aux oranges amères et des fruits tropicaux mûrs. En bouche à la matière et une fraîcheur qu'apporte un belle équilibre

Degrés : 13 %

SO2 : 0 mg/litre ajouté

Temps de garde : Entre 3 et 5 ans

Température de dégustation : Servir entre 10 et 12 °C

