

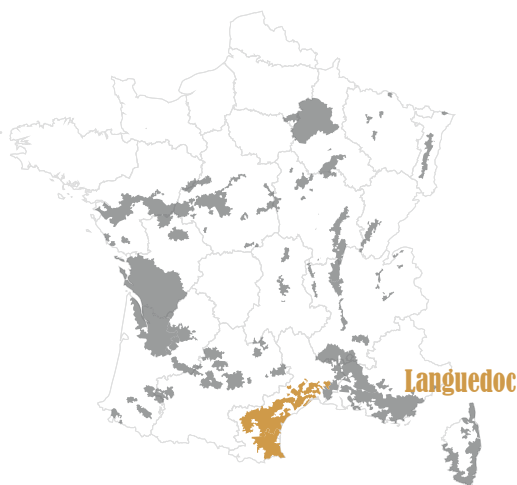
GRENACHE Cuvée du Berger

IGP Pays d'Oc blanc

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

IGP : Indication Géographique Protégée



L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.



Cépages

100% Grenache blanc.



Elaboration - Vinification

Les vendanges ont lieu en fin de nuit, quand les températures sont encore fraîches, afin de préserver l'intensité organoleptique des raisins. Les raisins sont directement pressés puis débourbés à froid pendant une journée. Le moût est alors très clair et la fermentation alcoolique a lieu en cuve inox thermorégulée pendant environ 8 jours. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant quelques mois.



Dégustation

Robe : Belle robe jaune pâle et brillante.

Nez : Notes fruitées et florales. Une touche d'agrumes complète l'expression aromatique.

Bouche : Le vin est rond et ample et présente une belle fraîcheur et longueur en bouche.



Accords mets et vins

A déguster en apéritif avec des tapas, ou avec des crustacés, poissons grillés ou encore un fromage de chèvre.

Servir frais, à 8°C.



De suite à 2 ans.

LOUIS FFFRE

