



Cépages: 100% Grolleau Gris.

Le choix du cépage est important car le Grolleau Gris permet : une teneur en alcool naturellement faible, (souvent < 11% vol.) et de produire des vins aromatiques même (ou surtout) à faible maturité.



Viticulture: Nous avons donc adapté l'itinéraire technique du vignoble.

- Terroirs: Sol schisteux et micaschistes recouverts de galets roulés.
- Nous privilégions la maturation des peaux plutôt que de la pulpe : en effeuillant la zone de la grappe de raisin.
- Ainsi, les peaux bien exposées mûrissent plus vite que la pulpe, apportant un potentiel aromatique sans apporter trop de sucre et donc moins d'alcool.
- Ensuite, nous vendangeons de nuit et tôt pour assurer un faible taux de sucre et préserver les arômes du raisin.



Vinification:

- Pressurage rapide à froid : Débourbage à froid (4-5°C) pendant 2 semaines avec bâtonnage des Lies toutes les 6 heures, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, pour enrichir ainsi que concentrer le potentiel aromatique.
- Fermentation à très basse température (début à 6°C, fin à 11°C) avec micro-oxygénation régulière pour limiter tous les facteurs réducteurs, permettant ainsi aux arômes du cépage de s'exprimer avec intensité.
- Soutirage immédiat après fermentation et vieillissement sous micro-oxygénation.



Notes de dégustation : Le résultat est incroyable !

- Un vin très fruité, aux arômes intenses de fruits blancs juteux. Des notes d'agrumes, d'ananas, de pêche et de fruits tropicaux se côtoient, renforcées par de délicates notes épicées.
- La dégustation est très équilibrée, et il est difficile de croire que **ce vin ne titre que 8,5°** ! Un vin à découvrir et à déguster, avec passion et gourmandise !
- Par ses notes fruitées et sa fraîcheur, ce joli vin se marie avec tous les plats ou se déguste seul lors d'un moment entre amis sur une terrasse.

