



Philosophie

« Issus d'une sélection parcelle dans le Terroir Littoral, nos cépages sont récoltés de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité et amener une personnalité unique: fraîcheur, vivacité et croquant sur des fruits délicats. Un instant exclusif et unique de la première nuit de la récolte locale pour nous est La Grande Nuit.. ... »

Vinification

Ce Grenache Gris est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité. Une attention particulière est portée sur la phase pré-fermentaire : égrappage soigné, pressurage progressif avec sélection des jus de gouttes et premières presses afin de favoriser la couleur pale & délicate. Les îlots de parcelles sont ensuite vinifiés séparément de façon à conserver leur typicité. Les fermentations sont conduites à basse température pour favoriser la fraîcheur aromatique et après un élevage de 3 mois sur lies fines avec légers bâtonnages, les vins sont dégustés et pour certains sélectionnés et assemblés pour créer le style de la maison.

Elevage

3 mois sur lies fines

Notes de dégustation

Ce vin à la robe pétale de rose, nous délivre un bouquet pétillant sur des notes de groseille au thym. La bouche est délicate, révélant de belles saveurs d'agrumes et de petits fruits rouges sur une longue finale fraîche.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des côtes d'agneau grillées ou des salades composées