

TERRES DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

IGP PAYS D'OC 100% GRENACHE GRIS

Cépages:

100% Grenache Gris

Age des Vignes:

Vieilles vignes environ 50 ans

Sol:

Mosaïque de sols caillouteux, lias d'argiles et calcaires du secondaire.

Mode cultural:

Taille en gobelet avec 6 à 8 yeux.

Travail en surface pour les labours de printemps, traitement pour les maladies cryptogamiques de façon raisonnée afin de préserver notre environnement.



Vendanges et Vinification:

Manuelle à pleine maturité, les raisins sont foulés et égrappés, macération pelliculaire 3 à 4 heures dans le pressoir. Pressurage pneumatique, dégustation des jus de presses assemblage avec les jus de goutte ou pas. Débourage et Fermentation à basse température 16 à 20 C, avec bâtonnage pour remettre en suspension les fines lies

Élevage :

En cuve inox bien pleine pour éviter l'oxydation.

Caractères:

Robe rosé pale, nez floral, en bouche de la vivacité et du gras.

Consommation:

Entre 12° et 14°.

Accompagnement:

Vous pourrez le déguster à l'apéritif avec des toasts au fromage da la charcuterie, des salades avec des gésiers et du foie.

Avec des grillades ou du boudin à la plancha.