
Chantarel

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

 CÉPAGE :

100% Grenache Gris.

 TECHNIQUES DE VINIFICATION :

Maturité de 12°C environ. Égrappage 100%. Vendange à température maîtrisée (5°C). Pressurage pneumatique. Débourage 36 heures à 8°C. Fermentation alcoolique entre 17 et 18°C pendant 15 jours.

 DÉGUSTATION :

Robe rose pâle aux teintes vives. Le nez exhale des notes douces de fruits rouges et de bonbon anglais. Ses arômes délicats confèrent à ce vin un bon équilibre acide en bouche.

 CÔTÉ CUISINE :

Il accompagnera parfaitement les salades, les pizzas et les quiches. A boire dans l'année pour savourer la fraîcheur aromatique de ce vin.
Température de dégustation 10 - 12°C.

