





Gris Blanc est un **rosé unique**. Sa couleur **crystalline**, ses arômes frais et son packaging contemporain en font un vin résolument **moderne**. Idéal avec les mets asiatiques, fruits de mers et coquillages.
Gris Blanc s'associe à tous les moments festifs.



L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



IGP Pays d'Oc

Cépage : Grenache Gris, Grenache Noir

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Les raisins sont vendangés à la main et pressés directement.
- La fermentation réalisée à basse température (de 15 à 18°C).
- Le vin est élevé sur ses lies fines pendant plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit. Élégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

ACCORD METS ET VIN

A découvrir à 10-12 °C en apéritif, sur des coquillages et crustacés, salades méditerranéennes, mets asiatiques, des poissons au four et des plats épicés et savoureux tels que curry thaï, tajines.

