

LA GRIF' 2022

AOP Languedoc

Assemblage: 30% Viognier, 40% Roussanne et 30% piquepoul

Vinification: Vendanges mécaniques de nuit début septembre. Egrappage, Pressurage pneumatique, débouillage, fermentation lente à 17 - 18°C. La nouveauté provient de l'élevage du Viognier en demi-muid (500litres) bois neuf, bâtonné pendant 2 mois.

Dégustation: Un vin équilibré et élégant. Minéral et très frais. Le premier nez est délicat avec des arômes pêche et de poire. Ensuite se développent des arômes subtils de vanille et de fleurs blanches, en bouche, la finale est citronnée. Un vin ample et complexe.

Conseils gastronomiques: Pendant l'apéritif sur des fromages frais, pour un repas sur une volaille cuisinée avec des herbes fraîches ou une viande blanche. Poissons accompagnés d'une sauce crémeuse et pourquoi pas sur un fromage comme le comté...

Température idéale: 10° - 12°C

