

# FAUSSE PISTE

- BRUNO GRANIER -



Avalanche  
AOP Languedoc

Issu de vignes entre 20 et 50 ans sur un terroir villafranchien, Avalanche représente la biodiversité parcellaire du domaine. Nez sur les fruits rouges. La bouche est ample et onctueuse. La diversité de cépages lui confère une palette aromatique intéressante sur la mure, le tabac et le sous-bois.

Appellation  
**IGP Cotes de Thongue**

Age des vignes / Age of the vines  
**80 ans**

Cépages / Grape varieties  
**Syrah 50%, Grenache 20%, Carignan 10%**

Degrés alcoolique / Alc.  
**13.5%**

Rendement / Yield  
**40hl/ha**

Vinification / Wine-making  
**La vendange est manuelle., 100% égrappé avec une cuvaison de 21 jours en travaillant sur des remontages et pigeage pour une vinification traditionnelle. Mise en bouteille 10 mois plus tard avec une légère filtration et doses de sulfures minimales. Hand harvesting, traditional winemaking. Long maceration about 21 days. 100% destemmed with remontage and pigeage daily. Bottling with low So2 10 months later with gross filtration.**

Certification  
**Domaine Certifié HVE depuis 2014 (Haute Valeur Environnementale).  
High Environment value certification since 2014**