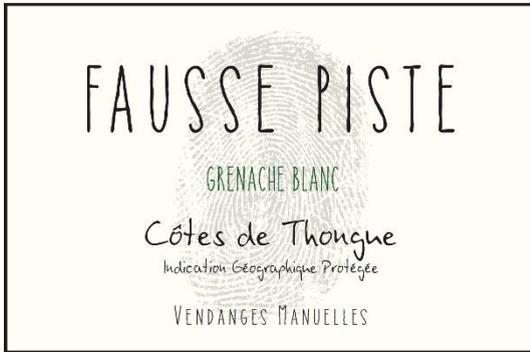


FAUSSE PISTE

- BRUNO GRANIER -



Grenache Blanc
IGP Cote de Thongue

Issu de vignes d'une 30ème d'années en gobelet sur un terroir de trias (terre du secondaire). La Parcelle est de 2.06Ha pour une production de 7000 cols / an.

Aromes primaires du Grenache sur les agrumes, citron au nez. La bouche est vive avec de la fraîcheur et une finale sur la pomme.

Ce vin peut présenter un léger dépôt de tartre ou de petits cristaux : c'est un phénomène naturel.

Appellation
IGP Cote de Thongue

Age des vignes / Age of the vines
30 ans

Cépages / Grape varieties
Grenache blanc 100%

Degrés alcoolique / Alc.
13%

Rendement / Yield
40hl/ha

Vinification / Wine-making

Vendange manuelle très matinale. Pressurage direct. Débourage par gravité. Macération pré-fermentaire à froid pendant 8h. Fermentation en cuve inox avec temp contrôlé. Mise en bouteille avec peu de sulfites.

Hand harvesting, wine press directly. Gravity settling. Cold maceration for 8hours. Stainless steel fermentation with temperature controlled. Bottling with low So2.

Certification

Domaine Certifié HVE depuis 2014 (Haute Valeur Environnementale).

High Environment value certification since 2014