



**GRENACHE GRIS**  
**CHEMINS DE PERRET**  
**IGP PAYS D'OC**



**Appellation : IGP Pays d'Oc**

**Millésime : 2024**

**Terroir :**

**Terroir de Castries, sur sols maigres argilo-calcaire**

**Rendement : 65hl/ha**

**Vendange de nuit.**

**Pressurage pneumatique.**

**Débourbage.**

**Fermentation à 16°C pendant 15 jours.**

**Robe :**

**Brillante, couleur peau de pêche.**

**Nez :**

**Gourmand sur les pêches du verger.**

**Bouche :**

**Arômes d'agrumes, floral, finale acidulée.**

**Température de dégustation:**

**10 à 12°**

**Degré d'Alcol: 13°**

**Accords mets et vins :**

**Lasagnes aux courgettes et Feta, Pâtes  
aux crevettes, Burrata aux herbes.**



285 avenue de Sainte Croix  
34020 Asson

04 67 65 99 55  
contact@h&t-s.com

