



GRENACHE GRIS
CHEMINS DE PERRET
IGP PAYS D'OC



TERROIR
Terroir de Castries, sols maigres argilo calcaire

RENDEMENT
65hl/ha

ASSEMBLAGE
100% Grenache Gris

DEGRÉ D'ALCOOL
13°

VINIFICATION
Vendange de nuit.
Pressurage pneumatique.
Débourbage.
Fermentation à 16°C pendant 15 jours.

ROBE
Brillante, rose très pâle

NEZ
Nez expressif de mandarine

BOUCHE
Belle rondeur en bouche, notes d'anis et de cranberry

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10° à 12°

GARDE
2 à 3 ans

ACCORDS METS ET VINS
Tarte soleil au pesto
Quinoa au brocoli



285 avenue de Sainte Croix
34820 Assas

04 67 65 93 55
contact@h-t-s.fr

