



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



Appellation : IGP Pays d'Oc

Millésime : 2025

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'Alcool: 13°

Accords mets et vins :

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



205 avenue de Sainte Croix
34020 Arzon

04 67 65 90 55
contact@ht-ts.fr

