

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE GOURGAZAUD

Le Grenache gris de Gourgazaud

Couleur : Blanc

Cépage : Grenache gris

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 15,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges entières ramassées à la main en caissettes de 10 kg. Longue fermentation en demi-muids de 600 l après pressurage délicat, suivi d'un bâtonnage quotidien.

Rendement : 15 hl/ha

Nombre de bouteilles : 4 133

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Belle robe jaune clair.

Nez : Très minéral.

Bouche : Minéralité extraordinaire, ses arômes tranchants et puissants donnant sur l'amande amère, le fenouil et l'abricot sec lui confèrent une tenue remarquable digne des plus grands vins blancs.

SERVICE

Température : 6/8°C

Accords mets et vins : Vin d'apéritif ou en accompagnement d'un foie gras, d'asperges, d'un risotto aux noix de Saint-Jacques ou avec des fromages.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE GOURGAZAUD - 1 château de Gourgazaud - 34210 LA LIVINIÈRE
+33 (0)4 68 78 10 02 - contact@gourgazaud.com - www.gourgazaud.com