

VSIG Vin de France

# La Grise



*« Née d'un cépage cendré,  
la Grise hésite entre blanc et rosé »*

<b>Cépage</b>	<b>Mondeuse grise - Vendangé à la main</b>
<b>Terroir</b>	<b>Moraine glaciaire</b>
<b>Vinification</b>	<b>Macération de 24 à 48h avant pressurage puis fermentation en cuve</b>
<b>Élevage</b>	<b>Élevé en cuve pendant 8 mois</b>
<b>Degré</b>	<b>12°</b>
<b>Profil</b>	<b>Vin rosé au nez marqué de petits fruits rouges</b>
<b>Service</b>	<b>10°C</b>