

VSIG Vin de France

La Grise



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

<i>Cépage</i>	Mondeuse grise - Vendangé à la main
<i>Terroir</i>	Moraine glaciaire
<i>Vinification</i>	Macération de 24 à 48h avant pressurage puis fermentation en cuve
<i>Élevage</i>	Élevé en cuve pendant 5 mois
<i>Degré</i>	12°
<i>Profil</i>	Vin rosé au nez marqué de petits fruits rouges
<i>Service</i>	10°C