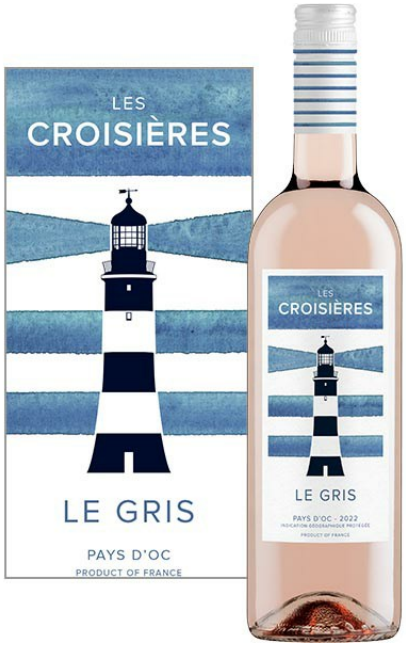
Les Croisières "Le Gris", 100% Grenache



Voici un vin gris qui capture l'essence ensoleillée du Sud de la France, alliant fraîcheur et complexité aromatique dans un style à la fois élégant et accessible. Sa robe pâle et lumineuse cache une palette de saveurs vibrantes, idéale pour ceux qui recherchent un vin rafraîchissant, polyvalent et plein de caractère, parfait pour les moments de convivialité.

Origine: Issu des terroirs d'Ensérune et de Puichéric, ce vin bénéficie de sols limoneux profonds et d'un climat méditerranéen tempéré par des influences océaniques. Les vignes, exposées aux brises marines et au vent du Cers, profitent d'amplitudes thermiques marquées, essentielles pour préserver la fraîcheur aromatique et l'acidité des raisins.

Encépagement: 90% Grenache, 10% cincault

Vinification: Les raisins, récoltés à maturité optimale, sont pressés doucement pour extraire un jus délicat. Une courte macération pelliculaire confère au vin sa teinte pâle et ses arômes fruités, tandis qu'une stabulation sur bourbes de 7 jours permet d'exprimer toute la complexité des précurseurs d'arômes. La fermentation en cuve inox à température contrôlée préserve la pureté du fruit et la finesse du profil aromatique.

Dégustation: Sa robe rose très pâle, aux reflets argentés, dévoile un nez complexe où dominent les notes de pêche blanche et d'abricot, subtilement rehaussées par des effluves floraux. En bouche, l'équilibre est parfait : une attaque vive et juteuse, portée par une acidité rafraîchissante, laisse place à des saveurs fruitées et une touche minérale, avant une finale longue et légèrement mentholée qui invite à une nouvelle gorgée.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Ce vin se prête à des accords variés et gourmands. Idéal à l'apéritif avec des coquillages, des sushis ou un plateau de fromages frais, il accompagne aussi avec brio des plats légers comme des salades estivales, des ceviches ou des poissons grillés aux herbes. Sa fraîcheur en fait également un partenaire inattendu pour des desserts fruités ou des sorbets citronnés.