



GRÂCE DES ANGES Blanc 2018



RÉGION : Occitanie Languedoc - Roussillon

IGP : Pays d'Hérault Monts de la Grage

TERROIR : Argilo-calcaire

CÉPAGES : Grenache Blanc (50%), Carignan Blanc (25%), Roussanne (10%), Marsanne (8%), Clairette (4%), Viognier (3%). Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : Grenache, Roussanne, Marsanne, Clairette : 30 ans
Carignan et Viognier : 5 ans

RENDEMENTS : 40 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 80 hl

DENSITÉ DE PLANTATION : 4000 pieds/ha

ORIENTATION DES PARCELLES : Est

ALCOOL : 14% **pH :** 3,35

ACIDITÉ TOTALE : 3.6 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 2.8 g/L

ÉLEVAGE : Cuve inox pendant 5 mois

ERAFLAGE DU RAISIN : Non

BOUTEILLES : Bordelaise **BOUCHONS :** Verre Vinolock

FILTRATION : Stérile

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 à 8 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

C'est un vin blanc sec intrigant. Le Grenache Blanc donne de la puissance à ce vin, alors que la Roussanne apporte de la richesse aromatique, et les autres cépages tels que la Clairette apporte la minéralité. La robe très brillante est dorée pâle. Le nez révèle des notes d'anis, de chèvrefeuille, de fleurs et d'herbes méditerranéennes. L'attaque en bouche est délicieuse, avec des fruits mûrs, du pamplemousse, et une finale riche et longue. Bel équilibre entre gras et vivacité. Un vin tonique qui est parfait pour l'apéritif, ou servi bien frais avec des huîtres de Bouzigues ou des petits rougets de Méditerranée grillés.