



# Ticket Grenache Blanc

IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation : 5000 pieds par hectare

Mode conduite : palissage haut en taille Guyot et Royat

Terroir : Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

Vinification

100% Cépage Grenache Blanc

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après

égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites.

Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément

afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines.

Dégustation : La robe est jaune pâle aux reflets argentés.

Le nez est expressif sur des notes citronnées et de fleurs blanches (jasmin étoilé).

La bouche est douce en attaque, la finale est acidulée.

Dégustation : sur tous les apéritifs, été comme hiver, et accompagnant des fruits de mers.

