



Appellation : Vin De France.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Addict Gris Gourmand.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Conduite du Domaine : Mode de culture alternatif basé sur le bon sens et le respect de notre terroir. Vin issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale certifiée niveau 3.

Cépages : Assemblage Pinot Gris, Grolleau Gris et Sauvignon Gris.

Vinification :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des presses. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique.

Le Grolleau Gris est partiellement fermenté pour conserver un sucre résiduel naturel.

Elevage et mise en bouteille :

Elevage court en cuve inox.

Assemblage définitif décidé en fin d'année.

Mise en bouteille précoce pour préserver fraîcheur et arômes.

Distribution : Cette cuvée M est exclusivement disponible en bouteilles et réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl et magnums.

Garde : A boire dans les 18 mois. Pas d'intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Couleur claire. Nez très complexe à la fois floral et marqué par les fruits rouges, fraises des bois. L'attaque est gourmande et fruité. La finale présente une très légère amertume qui vient effacer la sensation de sucrosité sans perturber l'équilibre générale.

La Cuvée M Addict Gris Gourmand convient parfaitement à l'apéritif et peu accompagner des plats d'été pour les amateurs de rosés très fruités à table.

A servir frais entre 10° et 12°C.

