



CLANGRENGRIS, 2017

OISEAU REBELLE
FRANCE, ROUSSILLON, VIN DE FRANCE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Nature
CÉPAGE(S)	88% Grenache gris, 12% Grenache blanc
VINIFICATION	Récolte manuelle, aux heures les plus fraîches. Ils sont tout de suite réfrigérés et acheminés à la cave où ils sont triés. Foulage aux pieds. Fermentation spontanée pendant de longs mois avec macération. Parfois sans aucun soutirage. Les mouts et les vins sont essentiellement remués par gravité.
ÉLEVAGE	Aucun ajout jusqu'à leur mise en bouteilles par gravité, sans pressurage.
DÉGUSTATION	Au nez, des arômes de liqueur d'orange et de menthe poivrée. En bouche, la chaleur réchauffe le palais.

CODE SAQ
14792555

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
54.00 \$



PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 12/20