

LES CROISIÈRES

LE GRIS

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les Croisières vous embarque au cœur de la magie des vins du Sud de la France. Partez à la découverte de notre terroir légendaire, à travers un voyage gustatif qui allie charme, plaisir, simplicité et authenticité.



CEPAGES / VARIETIES : 70% cabernet 30% carignan



TERROIR / SOILS : Sols limoneux profonds situés sur le terroir d'Ensérune et Puichéric pour maintenir la fraîcheur aromatique et l'acidité. 2 zones climatiques complémentaires : Ensérune au climat méditerranéen et Puichéric aux influences plus océaniques et exposé au Cers.



VINIFICATION / WINE MAKING : Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Pressurage direct à faible pression. Quelques heures de contact avec la peau colorée du raisin lui confèrent une délicate teinte rose pêche. Stabulation sur bourbes de 7 jours pour extraire les précurseurs d'arômes thiolés. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Nez complexe aux notes d'orange et arômes de pêches blanches et abricots. Bouche tout en équilibre et longue finale mentholée.



A TABLE / PAIRING : Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de poisson cru (sushis, ceviche), de coquillages ou d'un Comté.
Servir frais à 10°C.

