GRAND GRIS 2022 ROSÉ

DOMAINE DU PEYRA

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Séducteur dans sa belle livrée mais aussi charmeur dans le verre, ce Grand Gris est le compagnon idéal pour ces moments que l souhaiterait interminables.

Un seul verre vous fera pénétrer dans ce monde où le partage n pas juste un concept et où chaque goutte dégustée sera telle une confidence à l'oreille de ses amis.

Grand Gris : il n'est pas obligatoire d'être petit pour être joli !

Accords mets et vins

Compagnon idéal des vos apéritifs d'été et de repas plus élaborés ou se mêlent salades, grillades, poissons ...

Détails

Degrès : 12,5 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine du Peyra
Couleur : Rosé
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : IGP Pays d'Oc
Cépages : Grenache
Viticulture : Raisonnée
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Assas - Nord-Est de Montpellier
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Rosé de pressée, vinification à basses températures en cuve inox thermo-régulée

Dégustation

Robe : Robe très claire, presque gris
Nez : Nez frais, vif, croustillant caractéristique d'un Grenache gourmand
Bouche : L 'attaque en bouche est ronde, suave et rapidement dynamisée par une très belle fraîcheur qui se conclut avec de petites notes de citron qui lui apportent un goût de "revenez-y" !
Finale : Finale saline et persistante
Garde : A boire dans l'année qui suit sa production
Température de service : Servir très frais 11° C

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !

Plaisirs du vin
Agen