



IL N'Y A PAS DE  
**GRAND VIN**  
SANS UN  
GRAIN DE **FOLIE.**



## NAISSANCE D'UN GRAND BLANC

GRENACHE BLANC 100%

VIN DE FRANCE  
**2023**



### TERROIR

Shistes

### VINIFICATION

Les raisins sont refroidis à 6°C pendant 12h avant un pressurage direct en grappes entières, sans macération. Après un léger débourage à 4°C, la fermentation démarre à 18°C sans intrants œnologiques, sur 2 à 3 semaines pour préserver fraîcheur et arômes. Le vin est entonné très tôt en barriques de 225L, où il poursuit sa fermentation.



Profil structuré et lumineux aux reflets dorés intenses. Le nez dévoile des notes toastées et de vanille. En bouche, l'attaque est fraîche avec une belle tension minérale.



Naissance d'un grand blanc accompagnera parfaitement un suprême de volaille sauce citronnée et purée de panais



**bouteille**  
BG Classic



**bouchon**  
Naturel



**carton**  
caisse de bois traité  
6 bouteilles



**palette**  
40 carons /  
palette europe

