

VSIG Vin de France

# La Grise



*« Née d'un cépage cendré,  
la Grise hésite entre blanc et rosé »*

<i>Cépage</i>	<b>Mondeuse grise - Vendangé à la main</b>
<i>Terroir</i>	<b>Moraine glaciaire</b>
<i>Vinification</i>	<b>Macération de 24 à 48h avant pressurage puis fermentation en cuve</b>
<i>Élevage</i>	<b>Élevé en cuve pendant 5 mois</b>
<i>Degré</i>	<b>12°</b>
<i>Profil</i>	<b>Vin rosé au nez marqué de petits fruits rouges</b>
<i>Service</i>	<b>10°C</b>