

Crescendo

AOP Corbières blanc

2020



DOMAINE
DU
GRAND CRÈS

Bienvenue dans notre univers : celui de vins conçus comme des compositions musicales pour susciter en vous une palette d'émotions. Crescendo démontre une vraie originalité du compositeur.

Assemblage

70 % Roussanne, 30 % Vermentino

Rendement moyen

30 hl/ha

Alcool

13.7 %

A la vigne

Terroir de Lagrasse, plateau argilo-calcaire très caillouteux à 300 mètres d'altitude, au milieu de la garrigue. Enherbement, traitements minimums. Vendanges manuelles en petites cagettes.

A la cave

Macération pelliculaire de quelques heures à froid. Pressurage pneumatique modéré. Débourage 24 heures. Fermentation alcoolique entre 13 et 15°C en cuve. Pas de malo-lactique. Elevage en cuve sur lies fines pendant un an.

Dégustation

Un vin blanc sec racé sur des notes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques. Gras en bouche avec une belle fraîcheur, puissant et fin.

Accord mets/vin

A l'apéritif, sur un rouget grillé à la tapenade, des seiches en persillade, viandes blanches en sauce, cuisine exotique, et avec un Saint-Nectaire. Servir à 12 °

Temps de garde

Jusqu'en 2025



Domaine du Grand Crès

Pascaline, Hervé et Camille Leferrer, Vignerons
26 rue Sainte Elisabeth - 11200 Fabrezan - FRANCE
Tél : 09 61 48 72 67 - grand.cres@outlook.fr
www.domainedugrandcres.com - facebook