

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Grenache Gris 2023



• **Cépages :**

100 % Grenache Gris

• **Vinification :**

La vendange est ramassée à la main et triée minutieusement.
Elle n'est pas égrappée avant cuvaision pour garder de la fraîcheur.
Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique.
Cuvaision de trois semaines à des températures de 24 à 26°C.
Douce extraction exécutée par de légers pigeages.
Elevage de 12 mois en fût de chêne.

• **Commentaires de Dégustation :**

Vin moelleux au notes florales avec sucres résiduelles naturelles du raisin.
Boisé et fuité avec une finesse surprenante.

• **Alliance Mets & Vin :**

Se sert frais à l'apéritif avec du foie gras, sur des fromages à caractère tel que le roquefort ou un vieux comté. Peut aussi accompagner des mets sucrés/salés ou des desserts fruités.