

## L'Égrisée



L'Égrisée c'est de la poudre de diamant utilisée par les joailliers pour polir les diamants.

Le millésime 2019 s'exprime grâce à 50 ares d'un grenache de 17 ans, situé au pied du château du Castellas à Montpeyroux. Il est complété par 15 % de carignan blanc et 15 % de roussanne plantés sur le causse de Montpeyroux, au pied de la Jasse à 400 mètres d'altitude.

Vinifié, élevé et batonné en cuve, équilibré et vif, ses arômes de poire, de fleurs blanches et fenouil, se fondent pour donner un vin tout en fraîcheur sans exubérance.

En vieillissant sur deux ou trois ans, l'Égrisée va « pétroler » en révélant son potentiel de minéralité.

Un régal de fraîcheur et d'élégance, à déguster à l'apéritif, sur des charcuteries, Fromages de chèvres, viandes blanches, et bien sûr fruit de mer et poissons.

