

**L'ÉGRISÉE  
2020  
Blanc  
AOP LANGUEDOC**



L'Egrisée naît d'une envie de blanc frais, à l'accent languedocien.

Au départ un grenache en coteaux aux pieds des remparts du Castellàs à Montpeyroux, fut par la suite agrémenté d'une touche de Carignan blanc et d'une pointe de Roussanne.



*L'égrisée c'est la poudre diamant utilisée par les joailliers pour polir (égriser) les pierres précieuses.*



**VIN BIO**

**Cépages :** Grenache blanc, Carignan blanc, roussanne.

**Conduite de la vigne :** taille courte en gobelets étalés et bas palissés, labours légers, décavaillonneuse et interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques.

**Terroir :** parcelle située sur les terrasses argilo calcaire de Montpeyroux et sur le causse jonché de pierres de lave, vierge de tout produit de synthèse.

**Vinification, élevage :** vendanges manuelles en cagettes, pressurage doux pneumatique, débourage et vinification en cuve réfrigérée. Grâce à une belle acidité, la fermentation malolactique ne se déclenche pas. Mise en bouteille au printemps. SO2 Total : 65 degré : 14,37% vol

**Dégustation :** un nez suave aux effluves de garrigues, fenouil, lavande, genêt, poire et fleur blanche, fondus pour un équilibre tout en fraîcheur sans exubérance

**Garde :** 3 à 4 ans. En vieillissant l'Egrisée va « pétroler », révélant sa minéralité.

**Gastronomie :** Apéritif, charcuteries, fromages de chèvres, viandes blanches, poissons.

Pascale Rivière  
866 route de Gignac,  
34150 Saint Jean de Fos

tél : 06 09 90 18 58  
[lajassecastel@gmail.com](mailto:lajassecastel@gmail.com)