

**L'ÉGRISÉE
2025
Blanc
AOP LANGUEDOC**



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

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



*L'Egrisée c'est la poudre de 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, 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 la nuit et en cagettes, pressurage doux pneumatique, débourbage et vinification en cuve réfrigérée. Grâce à une belle acidité, la fermentation malolactique ne se déclenche pas. Mise en bouteille au printemps.
degré : 14% 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