

# Amour de Gris

Millésime 2024 • IGP Cévennes

GAMME • LES AMOURS



## Viticulture

**Terroir/climat** : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

**Encépagement** : Grenache gris, Cinsault

**Âge des vignes** : 50 ans

**Rendement** : 70 hectolitres par hectare



## Vinification

**Macération** : pressurage direct, dans des cuves en inox, contrôle des températures entre 16° et 20°C.

**Élevage** : 4 mois en cuve inox

**Garde** : à boire maintenant, il se conservera 2 à 3 ans

## Typicité

Léger  Puissant

Souple  Structuré

Sec  Moelleux



## Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de petits fruits rouges et des notes de pamplemousse.



## Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des rillettes de poisson, un gaspacho ou de la ratatouille.



**Degré alcoolique** : 12,5% vol

**Température de service** : 8°/12°C

DOMAINE  
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

**CONTACT** : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

**Dégustation** : du lundi au vendredi  
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

**Le samedi** : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues  
contact@domainegrandchemin.fr