



DOMAINE DES HOMS

Grenache Gris Pays d'Oc

Situation : Le Domaine des Homs se situe au cœur du Minervois entre Carcassonne et Narbonne.

Terroir : Terrasses de l'Argent Double constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées.

Sol : Sablo, limoneux, Argileux

Cépage : 100% Grenache Gris.

Rendement : 30 hl/ha

Superficie : 1 hectare 50

Conduite du vignoble agriculture biologique certifiée ECOCERT.

Récolte : Elle est pratiquée mécaniquement avec tri embarqué.

Vinification : Ce vin est obtenu par pressurage rapide et doux, le débourage se fait naturellement sous l'effet du froid. La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à basse température (17° à 18°), 1/3 de la production est vinifiée en barriques, bâtonnage des lies pendant toute la période de vinification et d'élevage. Elevage sur lie, jusqu'à la mise en bouteilles. L'embouteillage est effectué dès le mois d'Avril.

Dégustation : robe lumineuse avec des notes de fruits à noyau, d'amande, d'agrumes, ainsi que des touches florales. La bouche présente un très bel équilibre avec une belle fraîcheur et vivacité.

Le Grenache Gris se marie parfaitement avec des plats de fruits de mer, des poissons grillés, ou encore cuisine méditerranéenne et des salades estivales.