

## AOP Grignan les Adhémar Blanc - 2021



*A la base une plantation pour célébrer les 550 ans du domaine. Une opération réalisée grâce à un financement participatif. Vous trouverez un assemblage de Viognier, Grenache blanc, Roussanne et Marsanne.*



### En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques avec triage embarqué. Pressurage direct après la récolte, puis mise en fermentation en cuve inox avec température contrôlée à 12 / 14°.

Après fermentation, filtration légère sur terre et mise en bouteille.



**Oeil:** Couleur dorée, éclatante, reflets jaune vert.



**Nez:** Aromatique riche bouquet floral.



**Bouche:** Fraîche, légère, acidulée, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



Viognier (40%) / Grenache blanc (30%) / Marsanne (15%) / Roussane (15%)



Température de service: entre 11° et 13°.



A consommer 2021 entre 2026.



A vocation apéritive, fruits de mer, crustacés, friture de poissons, poissons grillés, fromage de Chèvre.



12,5 % Vol.

