



# Penser Nature

## « Le Grolleau Gris »



La gamme « PENSER NATURE » composée de trois vins (Rouge Rosé, Blanc), est une autre façon de découvrir les terroirs et cépages du Château de Passavant. A travers ces trois Vins de France aux règles d'élaboration souples nous pouvons élaborer des vins légers en alcool, aux sucres résiduels modérés, en mono cépage, sans ou avec très peu de sulfites..



Très aromatique et rond en bouche ce vin rosé tendre est une gourmandise, à la dégustation on pourrait « presque » oublier que c'est un vin !

- Belle robe rose pâle
- Nez fruité et floral
- Fin de bouche douce et acidulée



Le Grolleau Gris mis en avant dans cette cuvée se caractérise par une belle douceur au nez et en bouche. Les notes fruitées, la tendre acidité, le faible caractère vineux font de ce grolleau gris un vin d'initiation et de découverte. Son faible degré d'alcool 10° favorise une consommation estivale responsable, surtout en cas de canicule !!

Agréable servi très frais à l'apéritif sur un melon et jambon sec ; sur une salade pamplemousse crevette ; sur une tarte aux fruits rouge.

Température conseillée : 12°C. ■



ISSU DE RAISINS  
DEMETER

### Caractéristiques

- **Cépage** : 100% Grolleau gris
  - **Terroir** : sable et graves
  - **Récolte** : manuelle
  - **Vinification** : pressurage direct, fermentation classique, mise en bouteille dès janvier
  - **Accord** : melon, charcuterie, cuisine exotique, dessert aux fruits rouge
- Analyse**
- **Titre alcoométrique acquis** : 12 % vol.
- Analyse**
- **Sucres résiduels** : 25 gr/L
  - **Sulfites** : 35 mg/L

