



## DOMAINE D'AUPILHAC

*Vin de France*

### LE GRIS

*Vin traditionnel au milieu du siècle dernier à Montpeyrroux, issu de cépages gris.*

#### **Cépages :**

Grenache Gris, Clairette rose et Carignan Gris.

#### **Sol :**

Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires recouvrant des marnes bleues du miocène avec des dépôts marins à fossiles d'huîtres.

#### **Vinification :**

Presses directes. Fermentations contrôlées entre 17° et 25°.

#### **Elevage :**

En cuve durant 6 mois. Fermentation malolactique effectuée.

#### **Dégustation :**

Notre Gris de Gris provient d'un assemblage de trois cépages. Fruité et charnu, il développe des arômes de litchi et d'épices. En bouche, il est puissant et long, se terminant sur la fraîcheur.

#### **Accords gastronomiques :**

Vous pourrez l'accorder avec du poisson, des tielles, des plats épicés comme de la seiche à la sauce au poivre.

---

DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain FADAT

32, rue du Plô 34150 Montpeyrroux – Tel 04 67 96 61 19

N° TVA FR 01 351 493 044 000 N° ACCISE FR 93292 E 0080 N° SIRET 351 493 044 00025

Mail: [aupilhac@wanadoo.fr](mailto:aupilhac@wanadoo.fr) Site internet [www.aupilhac.com](http://www.aupilhac.com)