



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Gris l'Irréductible

Vin de France

2017 fait parti de ces millésimes mémorables pour de mauvaises raisons. Une double vague de froid fin avril a eu raison d'une bonne partie des bourgeons et donc de la récolte. Pour le reste, la campagne viticole fût facilitée par un printemps chaud et sec suivi d'un été typiquement lorrain.

ASSEMBLAGE

90% Gamay - 10% Pinot Noir

TERROIR

Assemblage des différents terroirs à dominante argilo-calcaire de Bulligny

VITICULTURE

Viticulture raisonnée.

Vignes sans désherbants ni engrais chimiques.

Rendement : 50 hL/ha

VINIFICATION

Le Gris est issu du pressurage direct des grappes entières.

Fermentations alcooliques et malolactiques en cuves.

20% élevé en fûts de chêne sur lies totales

Sulfitage faible

Mise en bouteille : Juin 2018

DÉGUSTATION

La robe est rose soutenue. Le nez est minéral sur les fruits rouges. Attaque franche et droite, les notes boisés se révèlent en milieu de bouche aux notes de fraises.

Accord met/vin : Quiche lorraine, escargots, agneau.

A servir entre 6 et 8 °C.

Alc. 12%