

# A TUE TÊTE

VIN DE FRANCE  
100 % GROLLEAU GRIS



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998  
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

**Un Grolleau gris en macération?  
Mais, quelle drôle d'idée !**

## PRODUCTION

Vignes âgées de 6 à 15 ans.  
Sols : terrasses alluvionnaires quaternaires.  
Vendanges manuelles.

## VINIFICATION

50 % vendanges entières, 50 % égrappés.  
Elevage de 7 mois en cuve.  
Vin non filtré, non sulfité.

## DÉGUSTATION

Robe orangée.  
Nez sur les agrumes, le pamplemousse,  
Bouche fluide, épicée, avec quelques tanins granuleux.

## DÉGUSTATION ET GARDE

**10-12° 5 à 6 ans**  
Pas de carafage

## ACCORDS METS-VINS

Maquereau à la plancha  
Salade de chou au curcuma  
Houmous de betterave  
A l'apéro !