# Domaine Des Homs "Grenache Gris" IGP Oc Blanc

14,50 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Boisé: 1
Fruité: 3
Cépages: Grenache Gris
Couleur: Blanc

**Le mot du sommelier :**

"Une belle attaque puis des arômes floraux."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois
**Élevage**

1/3 de la production est vinifiée en barriques

**Vinification**

Ce vin est obtenu par pressurage direct Le débourbage se fait naturellement sous l'effet du froid. La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à basse température (17° à 18°), 1/3 de la production est vinifiée en barriques. La durée de la fermentation varie entre 12 et 18 jours. L'embouteillage est effectué dés le mois de mars.