# Crescendo

## AOP Corbières blanc
## 2022

DOMAINE
DU
GRAND CRÈS




*Bienvenue dans notre univers : celui de vins conçus comme des compositions musicales pour susciter en vous une palettes d'émotions. Crescendo démontre une vraie originalité du compositeur.*

### Assemblage
70 % Roussanne, 30 % Vermentino

### Rendement moyen
30 hl/ha

### A la vigne
Terroir de Lagrasse, plateau argilo-calcaire très caillouteux à 300 mètres d'altitude, au milieu de la garrigue. Vignes en cordon de royat sur espalier avec fils releveurs. Vendanges manuelles en petites cagettes.

### A la cave
Macération pelliculaire de quelques heures à froid. Pressurage pneumatique modéré. Débourbage 24 heures. Fermentation alcoolique entre 13 et 15°C en cuve. Pas de malo-lactique. Elevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois.

### Dégustation
Un vin blanc sec racé sur des notes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques. Gras en bouche avec une belle fraicheur, puissant et fin.

### Accord mets/vin
A l'apéritif, sur un rouget grillé à la tapenade, des seiches en persillade, viandes blanches en sauce, cuisine exotique, et avec un Saint-Nectaire. Servir à 12 °

### Temps de garde
Jusqu'en 2027

***En conversion bio***

**Domaine du Grand Crès**
Pascaline, Hervé et Camille Leferrer, Vignerons
26 rue Sainte Elisabeth - 11200 Fabrezan - FRANCE
Tél : 09 61 48 72 67 - grand.cres@outlook.fr
www.domainedugrandcres.com - facebook