

FICHE CONNAISSANCE CUVÉE

LA CROIX GRATIOT Les Raisin D'Abord Blanc



Appellation

Vin de France

Vignerons

Anaïs & Yves Ricome

Tout proche de l'étang de Thau, Le Domaine de la Croix Gratiot possède près de 33 hectares, et bénéficie des vents marins ainsi que des avantages de la garrigue environnante. Ce climat méditerranéen permet une belle maturité des raisins pour une pleine expression de sa typicité. C'est ensemble qu'Anaïs et Yves Ricome mettent un point d'honneur au respect et au maintien de la biodiversité. Ensemble, père et fille pratique la viticulture Biodynamique et se forme continuellement afin de préserver la vie du sol.

En 2021, Suite au gel du 8 avril, le Domaine de la Croix Gratiot a eu recours à l'achat de raisins. Recueilli par-ci par-là, et de certification Bio, ces raisins ont été vinifiés séparément. Cette cuvée offre un nez très floral ainsi qu'une bouche ronde aux arômes de fruits.



CÉPAGES

Albariño, Clairette,
et Ugni-blanc



ÉLEVAGE

Vinifiés séparément et
assemblage en novembre.



CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bourguignonnes
couchées sur 1 niveau de 6.

AGRICULTURE :

Biologique

Biodynamique

Raisonnée

Conventionnelle

