

GRIS DE GARILLE

IGP CITE DE CARCASSONNE



CEPAGES

40% Grenache, 30% Cinsault, 30% Syrah



TERROIR

Implanté sur les coteaux argilo calcaires exposés Sud de la Montagne Noire, en vue de Carcassonne et de sa Cité Médiévale, ce terroir bénéficie d'un climat tempéré à la croisée de l'influence océanique et méditerranéenne.



VINIFICATION

Vendanges de nuit et pressurage doux des raisins. Débourage à froid (8-10°C) et fermentation à température contrôlée (16°C/18°C).



DEGUSTATION

Robe rose pâle, légèrement cuivrée. Au nez, note de baies rouges. En bouche, il est rond et onctueux avec une belle acidité et tension.



TEMPERATURE DE SERVICE

10°C



ACCORDS

Tomates en déclinaison, vinaigre de framboise et anchois.



MAISON LORGERIL

