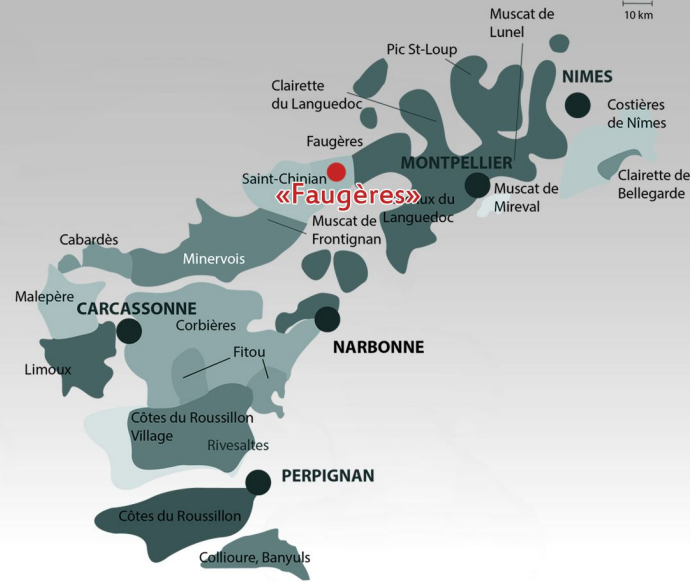


MAS
GABINELE

GRENACHE GRIS 2008



CEPAGE

100% Grenache Gris

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles des raisins bien mûrs. Pressurage direct et contrôle des températures. Vinification en cuve inox pour une partie de la récolte, le reste est vinifié en fûts de chêne neuf.

DEGUSTATION

- Œil : Robe très pâle, transparente, aux reflets délicatement verts.
- Nez : Les arômes très élégants et précis se succèdent selon un scénario rassurant: le citron jaune, le citron vert, le poivre blanc, la clémentine orange et le gingembre.
- Bouche : La bouche est comme d'habitude sur un équilibre entre sucrosité et tranchant de l'acidité. Final sur la cardamome. Un grand vin blanc méditerranéen aux accents septentrionaux.

A savourer à 10-12°C avec huîtres pochées, des petites crevettes grises, un chèvre cendré, tout aliment gris et comestible.

GRAPE VARIETY

100% Grenache Gris

SOIL

Schists

VINIFICATION / AGEING

Hand harvests of ripe grapes. Direct pressing and control of the temperatures. Vinification in stainless tank for a part of the harvest, the rest is converted into wine in new oak barrels.

TASTING

- Colour : Very pale dress, transparent, with delicate green highlights.
- Nose : The very elegant and precise aromas follow one another according to a reassuring scenario: the yellow lemon, the lime, the white pepper, the orange clementine and the ginger.
- Mouth : The mouth is, as usual, on a balance between sweetness and sharp edge of the acidity. Final on the cardamome. A Mediterranean great white wine with northern accents. To serve at 10-12°C with poached oysters, small brown shrimps, ash goat any grey and edible food.