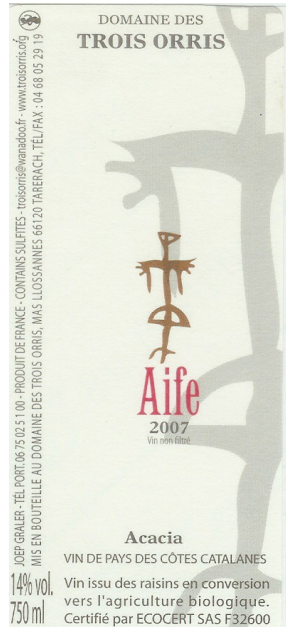


# Domaine des Trois Orris

## 2010

### Acacia



*Un vin de mono cépage de Carignan Gris, issu de vignes à 600 m d'altitude, sur des arènes granitiques. Les rendements sont de 15 hectolitres par hectare.*

*La récolte est manuelle, tout fin septembre. Les raisins subissent une macération pelliculaire et pré-fermentaire à 6°C pendant plusieurs jours. Après la pressurage, il ferment à 15°C.. La fermentation malolactique est bloquée à fin de donner ce vin plus de fraîcheur et de la minéralité.*

*L'élevage, comme la fermentation, se fait en demi-muid d'acacia. Le vin y a logé pendant 10 mois, avec une bâtonnage 2 fois par mois*

*Le vin est mise en bouteille sans clarification ou filtration préalable. Avec le temps un léger dépôt peut se former. Il n'altère en rien les qualités de ce vin.*

*Ph: 3.40*

*SO2 Total : 49 mg/litre*

*SO2 Libre : 15 mg/litre*

*Volatile: 0.39*

# Domaine des Trois Orris

## 2010

### *La Gracia Blanc*



*Un assemblage de 80% de Carignan Blanc et 20% de Marsanne, issus de vignes à 600 m d'altitude, sur des arènes granitiques. Les rendements sont de 20 hectolitres par hectare.*

*La récolte est manuelle, tout fin septembre. Les raisins subissent une macération pelliculaire et pré-fermentaire à 6°C pendant plusieurs jours. Après la pressurage, il ferment à 15°C..*

*L'élevage, comme la fermentation, se fait en cuve d'inox.*

*Le vin est mise en bouteille sans clarification ou filtration préalable. Avec le temps un léger dépôt peut se former. Il n'altère en rien les qualités de ce vin.*

*Coleur jaune paille. Nez discret de foin, de noisette. Bouche ample et longue de fruits sec, poire, abricot, avec une très bonne persistance toute en minéralité.*

*Ph: 3.30*

*Acidité totale : 4.58*

*SO2 Total : 44 mg/litre*

*SO2 Libre : 14 mg/litre*

*Volatile: 0.71*