

# Domaine des Trois Orris

## 2008

### *La Gracia Blanc*



*Un assemblage de 95% de Carignan Blanc et 5% 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: 3.27*

*SO2 Total : 54 mg/litre*

*SO2 Libre : 14 mg/litre*

*Volatile: 0.44*