



Gri-Gris

2023

Localité : Opoul-Perillos. Pyrénées Orientales (France).

Locality : Opoul-Perillos. Pyrénées Orientales (France).

Cepages : Carignan noir, Grenache

Variety: Carignan noir, Grenache.

Terroir : Argilo calcaire (altitude 120 m).

Soil: Clay and limestone.

Climat : Méditerranéen "très" sec.

Climate : Mediterranean and "extra" dry.

Mode cultural : Agriculture biologique

Farming method : Organic farming.

Rendement : 2 Hl/Ha

Yield: 2 Hl/Ha

Recolte : Manuelle avec tri des baies à la cueillette.
Conditionnée en cagettes.

Harvest: By hand in small boxes after selection.

Vinification : Fermentation en levures indigènes.
Pressurage direct.

Wine making: Natural fermentation with wild yeasts.
Direct pressing.

Elevage : 4 mois en cuve.

Wine maturing : 4 months in vat.

Conseil de dégustation : 12 - 13°C

Tasting : 12 - 13°C

Conditionnement : bouteilles de 750 ml
Mise en bouteilles sans filtration

Packaging : Bottled up without filtration.
750 ml bottles

