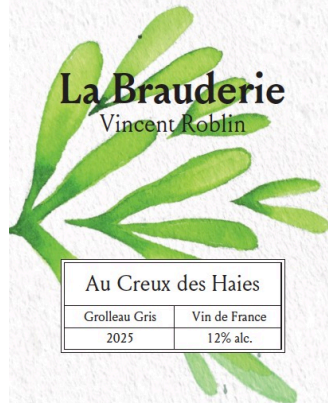


# Au Creux des Haies Vin de France 2025



## Caractéristiques générales

**Cépage:** Grolleau Gris

**Appellation:** Vin de France

**Type de vin:** Vin blanc sec

**Terroir:** Petit cailloutis de Quartz Blanc et Schistes sur Argile, sol léger, vigne orientée Est-Ouest, pente de 10%

**Age des vignes:** 20 ans

**Mode de culture:** Agriculture biologique, en cours de certification (2<sup>ème</sup> année)

Travail du sol soigné, taille courte, ébourgeonnage rigoureux et relevages successifs manuels.

## Vinification et élevage

**Récolte:** manuelle, les 28 et 29 août 2025.

**Vinification:** Pressurage au plus près de la récolte, transfert par gravité, pressurage long et délicat, débouillage statique à froid, fermentation par levures indigènes à l'aide d'un pied de cuve.

**Élevage:** 6 mois en cuve de béton brut.

**Mise en bouteille:** fin février 2026.

## Service et Dégustation

**Profil:** Vin blanc vif et floral, il peut être servi à une température de 12°C.

**Potentiel de garde:** 5 ans

**Accords mets/vin:** Son profil aromatique et florale mais avec une belle tension et une franche sapidité en font un vin agréable à consommer à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson grillée ou d'une assiette végétarienne.