

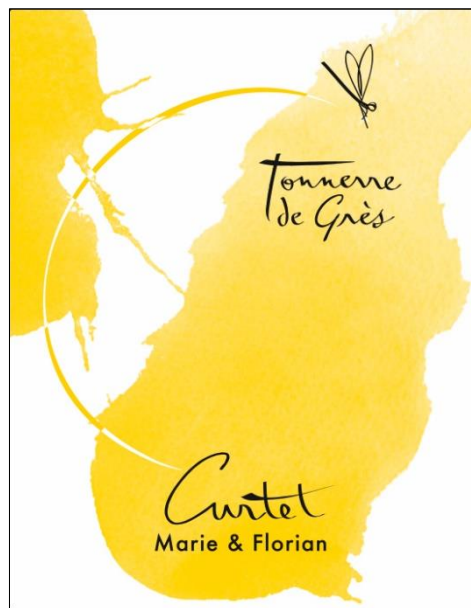
# Tonnerre de Grès

Millésime : 2020

° : 10

Cépage : Jacquère, Altesse

Appellation : VIN DE FRANCE



Situation géographique : Commune de Motz, Lieu dit La Clairmonde

Sol : Grès mollassique, Mollasse affleurante

Exposition : Ouest, Sud Ouest

Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification et élevage :

Pressurage direct, débourbage lâche. 8 mois d'élevage sur lies totales en cuve béton. Filtration légère. Sans intrants en vinification et en élevage. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Dégustation :

Teinte paille clair, reflet nacré.

Nez aux notes empyreumatiques. Eclat agreste d'une expression réveillée où la netteté nature du fruit répond à la fraîcheur des notes épicées et champêtres.

Bouche associant la légèreté à la vitalité dans une présentation nerveuse engageant la tonicité subtile de l'aromatique, le toucher délicat et la persistance que prolonge la trame saline.

  
Curtet  
Vignerons

Marie & Florian

07 82 29 85 53 - earlcurtet@gmail.com  
36 rue du Lavoir 73310 Motz  
www.domainecurtet.fr