



Producteurs

---

GRAIN DE LUNE, LE SAUVIGNON GRIS DE BORDEAUX À PRIX DOUX

---

## **Raffiné et authentique, le cépage Sauvignon Gris est remis sur le devant de la scène avec Grain de Lune, un blanc sec à la belle fraîcheur aromatique.**

Typique du Bordelais, le Sauvignon Gris donne des vins puissants, corsés avec des arômes élégants de fleurs et de muscat, plus marqués et avec moins d'acidité qu'avec le Sauvignon Blanc. Grain de Lune, de Producta Vignobles met à l'honneur ce cépage confidentiel de Bordeaux, à la fois raffiné et authentique. Cet ancien cépage aux petites baies de couleur gris-rosé donne une couleur unique au vin, une robe jaune pâle comparable à la couleur de la lune par temps clair.



En réhabilitant cet ancien cépage, Producta Vignobles exprime la pleine richesse du terroir bordelais, tout en mettant en lumière sa démarche de préservation du patrimoine.

Après des vendanges mécaniques, la vendange est éraflée et foulée puis une partie de la récolte subit une macération pelliculaire avant le pressurage des grappes. Les moûts sont débourbés avant la fermentation alcoolique à température contrôlée jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec, en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. L'élevage est effectué sur lies fines.

Grain de Lune est une 100% Sauvignon Gris caractérisé par une fraîcheur aromatique liée aux notes d'agrumes, de buis et de genêt. La bouche est élégante, musquée et toute en finesse. Servi frais, autour de 11° C, Grain de Lune accompagne parfaitement un ceviche de dorade royale, un bar rôti à l'orange escorté d'un écrasé de pommes de terre aux herbes ou des fromages frais.

***Grain de Lune est disponible en GMS, autour de 5 € la bouteille.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.