



# COMPTINE

**Gamme** : Sélection

**Appellation** : Vin de France. Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Cinsault

**Vendanges** : Vendanges mécaniques de nuit afin de conserver la fraîcheur des raisins. Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire bon.

**Vinification** : Vendange égrappée à 100%. Pressurage direct. Vinification à basse température.

**Commentaire** : Robe grisonnante. Vin léger, fin et fruité. Fraîcheur et rondeur le caractérise.

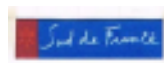
**Conseil de votre caviste** : 1, 2, 3, nous n'irons plus au bois...

4, 5, 6,... mais plutôt déguster ce Gris...

7, 8, 9... sur apéros, barbecues ou plats légers tels que des salades estivales, charcuteries, grillades, fromages...

10, 11, 12, nous ne pouvons qu'apprécier ! A boire bien frais à 10°C.

**Label** :



Domaine La Jasse d'Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98

[www.jassedisnard.com](http://www.jassedisnard.com)