



Grier Brut

Méthode traditionnelle

Le Grier Brut célèbre l'Alliance entre L'Afrique du Sud et la France.

Dans sa jeunesse, Jean Louis Denois s'aventura hors des sentiers battus de sa Champagne natale jusqu'à la pointe Australe de l'Afrique où il rencontra la famille Grier du **Domaine Villiera** à Stellenbosch dans la région du Cap. Il proposa de partager ses secrets d'élaboration de vins effervescents et grâce à cette relation enrichissante qui se développa entre la famille Grier et Jean Louis Denois, le Domaine Villiera est devenu le leader incontesté de la production de vins effervescents en méthode Cap Classic (méthode traditionnelle) en Afrique du Sud.

Cette relation étroite conduisit en 2006 la famille Grier à s'installer en Roussillon dans le Sud de la France où ils acquirent un vignoble unique d'une vingtaine d'hectares d'un seul tenant entouré de garrigue sur un des terroirs les plus septentrionaux des Pyrénées Orientales pour créer le **Domaine Grier**. C'est donc tout naturellement qu'ils ont souhaité exprimer leur savoir faire en vins effervescents sur ce terroir d'exception et avec une bonne part de cépages catalans.



Cépages: Chardonnay 50 % Maccabeu 35% Carignan noir 15%

Vinifications: Les vignes cultivées en palissage et gobelet sur un terroir de marnes schisteuses sont vendangées manuellement très tôt pour conserver un maximum de fraîcheur. Les raisins sont pressés directement et délicatement en préservant les jus de toute oxydation.

Après refroidissement, les jus restent en débourage statique pendant 48 h puis sont tirés au clair pour être mis en fermentation à 14°C.

Après fermentation, les vins sont assemblés en incluant une part de « blanc de noirs » puis stabilisés en vue de la refermentation en bouteille.

Elaboration : Le vin de base est ensuite embouteillé en janvier de l'année suivante pour la fermentation de prise de mousse. Le vin reste au minimum 12 mois sur lies avant d'être dégorgé suivant les besoins afin de garantir la fraîcheur du produit.

Dégustation: Ce vin des petites et grandes occasions présente un caractère à la fois floral et fruité avec des notes épicées en finale. La bouche allie fraîcheur, fruit et élégance.

Analyses:	Sucres résiduels :	6g/l
	Alcool :	11,5 % vol
	Acidité totale :	6 g/l (H2SO4)
	pH :	3.14

www.domainegrier.com