



DOMAINE
GRIER

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, le Domaine Villiera devient le leader incontesté de la production de vins effervescents en méthode Cap Classic, en Afrique du Sud.

En 2006, quand la famille Grier s'installe dans le Sud de la France, en Roussillon, ils acquièrent 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 tout naturellement qu'ils souhaitent exprimer leur savoir faire en vins effervescents sur ce terroir d'exception et avec une bonne part de cépages catalans.

Cépages : Maccabeu 50%
Chardonnay 25%
Carignan 25%

Terroir : Marnes schisteuses.

Les vignes cultivées en palissage et gobelet sont vendangées manuellement très tôt pour conserver un maximum de fraîcheur.

Vinification : Les raisins sont pressés directement et délicatement en préservant les jus de toute oxydation. Après refroidissement, les jus restent en débouillage 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.

Élaboration : 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 effervescent, pour toutes les petites comme les grandes occasions, a un caractère à la fois floral et fruité, avec une pointe de notes épicées en finale.

En bouche, il offre une belle harmonie entre la fraîcheur, le fruit et l'élégance.

Analyses :

• Sucres résiduels : 6 g/l
• Alcool : 11.5 % vol

• Acidité totale : 6 g/l (H₂SO₄)
• pH : 3.14

