



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



NOTES DE DÉGUSTATION

Le Gris issu de vigne de 20-25 ans de cépage Pineau d'Aunis, il vous étonnera par son goût légèrement poivré.



DOMAINE PATRICE COLIN

● Gris

Véritable conservateur du patrimoine ampélographique du vendômois, Patrice Colin dirige ce domaine. L'origine de la ferme agricole remonte à 1735. Le Domaine aujourd'hui compte 28 hectares de vignes dont 10 hectares en Pineau d'Aunis, 10 hectares en Chenin, 2,5 hectares de Pinot Noir, 2 hectares de Cabernet Franc 2 hectares de Gamay et 1,5 hectares de Chardonnay.

L'originalité est apportée par les silex de la Vallée du Loir et le sous-sol argilo-calcaire, de plus le vignoble, étant situé dans les sinuosités du Loir, bénéficie d'un micro-climat très favorable avec peu de pluie et un ensoleillement idéal grâce à une belle exposition.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Côteaux du Vendômois
SURFACE PLANTÉE	25 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	• 100% Pineau d'Aunis

Toute sa typicité s'exprime comme nulle part ailleurs par ses notes d'épices poivrées et safranées, apportées par cette molécule, la rotundone, à la concentration très intense en Vendômois.

VIGNES

15-20 ans. Le choix du travail des sols a toujours été une réalité sur le Domaine afin de nourrir le sol, l'aérer et favoriser une vie microbienne intense. La vigne puise ses éléments minéraux en profondeur et exprime ainsi au mieux son terroir. La conduite en agriculture biologique coule de source pour favoriser l'équilibre et la diversité végétale sur le sol.

LES VENDANGES Manuelles

CENOLOGUE Patrice Colin

VINIFICATION

La vinification est non interventionniste, les raisins sont généralement égrappés et triés, fermentent en cuve inox ou en fûts grâce à leurs levures indigènes. La chaptalisation est bannie quelle que soit l'année.

ELEVAGE En cuve nox. Mise en bouteille courant mars pour garder sa fraîcheur.

PRODUCTION 8 000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF 12.5 % vol.
OBTURATEUR Bouchon de liège
CONDITIONNEMENT Cartons de 12 ou de 6 bouteilles