

# Ferrandière Pinot Gris Frisante

Les 100 hectares de la Ferrandière, propriété de la famille Gau, et maintenant la famille Mas, sont plantés dans l'étang asséché de Marseille. Cette ancienne lagune maritime, entre les Corbières et le Minervois, tout près de Carcassonne, à 40 km de la mer Méditerranée, offre un sol argileux et salin en profondeur. Ce sol unique, associé à un climat aux grands amplitudes thermiques diurnes et nocturnes, permet de cultiver des vignes francs de pied et confère au raisin une sapidité et une acidité originale, proche de l'umami. Ce site exceptionnel permet d'accueillir 18 cépages : Merlot, Malbec, Chardonnay, Sauvignon, Marselan, Riesling, Pinots (noir, gris, blanc) ...Nous y cultivons aussi des « pommes de vigneron ».



- Cépages : 90% Pinot Gris, 5% pinot blanc, 5% chardonnay

## Notes de dégustation

- Couleur : pétales de rose, brillante et vive
- Nez : pamplemousse rose, groseille et notes de pêche blanche
- Bouche : gourmande, harmonieuse, fruitée et ronde avec une grande fraîcheur
- Accords mets et vins : Servir bien frais, à 8/10° à l'apéritif, ou sur un carpaccio de saint jacques aux agrumes, un ceviche de daurade, makis, sashimis, sushis.

## Le Vignoble

Type de sol : argileux et salin

Age de la vigne : 9 ans

Vendanges : manuelle

Rendement moyen : 9 tonnes / ha

Densité de plantation : 5 600 pieds/ha Altitude : 50m

Climat : méditerranéen avec de grandes amplitudes thermiques diurnes/nocturnes.

Taille : Guyot simple

## Vinification

Vendanges tôt le matin, les raisins sont pressés en grappes entières, en permettant une légère macération pelliculaire. Débourage assez léger, fermentation alcoolique entre 14° et 16°C. Elevage du vin de base 2 mois sur lie, refermentation en cuve close et élevage pendant 3 mois en cuve. Conditionné avec une pression avoisinant les 3 bars pour lui faire atteindre son côté frisant.

<https://www.ferrandiere.com/les-vins/pinot-gris-frisante/>