

Grain de Sel – Grain d'Orient

Vin Bio

IGP Côtes Catalanes

🍷 L'histoire du domaine

Aux marges des Pyrénées-Orientales, le Domaine Grain d'Orient est niché sur les contreforts nord des Pyrénées à Caudiès de Fenouillèdes afin de profiter de la fraîcheur de la Haute vallée de l'Agly.

La mosaïque de terroirs du Roussillon permet à Aliette et Patrice Bourg, passionnés de vins authentiques, de produire des vins blancs et rouges atypiques, classés en IGP Côtes Catalanes.

Toute une famille de vins bios...

A la fin des années 2000 le virage de l'Agriculture biologique est entrepris avec succès et en **2012 les premières cuvées 100% biologiques** voient le jour. Pour Patrice et Aliette le Bio n'est pas un choix mais une évidence, désireux de pratiquer une Agriculture respectueuse de l'Homme, et en premier lieu de leur santé propre, mais également de la Nature qui les entoure.

Un sol travaillé en Agriculture Biologique est vivant et offre aux raisins toute la richesse de son terroir..

Désireux d'élaborer des vins tout en finesse et en fruit, Aliette et Patrice Bourg ont majoritairement élaboré des vins en cuve

En 2016, toujours dans le même esprit d'authenticité, les amphores en terre cuite vont faire leur entrée en cave pour l'élaboration d'une cuvée clairement « terrienne »...affaire à suivre!

🍷 Notes de dégustation

Vignes de plus de 30 ans

Belle vivacité et fraîcheur.

Nez et bouche d'agrumes (citron vert et pamplemousse), la typicité de ce vin repose sur sa minéralité marquée aux accents iodés.

Cépages

- 100% chardonnay

Ce vin convient avec

Ce vin se déguste

- 11/12°C, 2h au frigo
- Temps de garde : à boire jeune

Apéro - Plats - Fromages

- Coquillages, crustacés.
- Pour les amateurs de contraste gustatif, il amènera l'acidité nécessaire à des plats un peu gras comme le foie gras.
- Chèvre.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

