DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



SENSALE

GRILLO 2025

SICILIA DOC BIO · VIN BLANC

Un blanc sicilien frais et équilibré,
entre agrumes, fruits exotiques et minéralité.

TERROIR

Sicile, en Italie. Cette cuvée biologique provient de la région historiquement considérée comme le berceau du Grillo, cépage aujourd'hui présent dans toute l'île.

CÉPAGE

100 % Grillo, un cépage blanc emblématique de Sicile qui exprime ici des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

VINIFICATION

Vendanges manuelles début septembre. Les raisins sont rapidement acheminés à la cave, délicatement pressés puis refroidis à 16 °C. Fermentation avec des levures sélectionnées pendant 15 à 18 jours.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox thermorégulées afin de préserver la fraîcheur et les arômes fruités du vin.

DÉGUSTATION

Robe jaune paille brillante aux reflets verts. Nez de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche équilibrée, à l'acidité agréable, sur la poire, la pêche et l'ananas, avec une finale minérale.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Coquillages, crustacés, saumon grillé et viandes blanches. À partager aussi lors d'un pique-nique au bord de l'eau.

CÉPAGE
100 % Grillo

VINIFICATION
Fermentation de 15 à 18 jours

ÉLEVAGE
Cuves inox thermorégulées

MILLÉSIME
2025

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8 - 10 °C

POTENTIEL DE GARDE
4 ans

LA CUVÉE

Sensale · Grillo Bio

Un Grillo biologique aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques, équilibré et frais, à la finale minérale.

SENSALE

SICILE · ITALIE