

**GRAFT**  
WINE COMPANY

# GRISANT WHITE 2017 / WINERIE PARISIENNE SAS / 2017 / ÎLE DE FRANCE / FRANCE

+44 (0)20 3490 1210 | hello@graftwine.co.uk | www.graftwine.co.uk | @GraftWine

## PRODUCER

Winerie Parisienne, the first wine producer and professional vineyard in Paris modern history has been a hit in the French Capital with its creative blends and striking identity. The current line-up from Winerie Parisienne include wines that have been made in Paris by sourcing grapes from top vineyards across France, all harvested by hand. It has also planted the first professional vineyard for 100 years (25 acres) in the Paris region (near Chateau de Versailles), under supervision of J. Brustis, a former oenologist at Chateau Angélys.



**WINERIE PARISIENNE**

## VITICULTURE + VINIFICATION

Les parcelles de Sauvignon sélectionnées s'expriment sur de sols argilo-calcaires situés sur les collines surplombant le euve du Cher dans le Val de Loire. Les pratiques viticoles raisonnées (travail du sol, prophylaxie, observations et dégustations des baies équentes) permettent aux vignes d'atteindre une belle maturité aromatique. Les vignes âgées de 15-20 ans ont un système racinaire leur permettant de traverser les couches d'argiles et de silex pour aller jusqu'au calcaire. Les parcelles de vermentino sont situées en Provence sur des sols caillouteux et mellés d'argiles. Ces caractéristiques permettent de conserver de l'eau dans les argiles et de drainer les fortes précipitations ainsi que d'optimiser la maturation grâce aux cailloux. Une attention particulière est portée aux dégustations de baies afin d'organiser les vendanges à maturité optimale, au moment où l'équilibre entre le sucre, l'acidité et la nesse des arômes est atteint. Vendanges la nuit et tôt le matin afin de limiter l'oxydation (températures fraîches). Débourage et stabulation à froid (48-72h) avant départ en fermentation. Ré-incorporations de lies fines pour la fermentation (14-18°C). Battonages des lies fines pendant l'élevage (2 fois par semaine pendant 3-4 mois). La dégustation guide l'ajustement des températures de fermentation et la durée de l'élevage yes

## TASTING NOTE

The Grisant White ties the exotic notes and excellent body coming from white varieties from the south of France with the freshness and acidity of grape varieties that are usually appreciated in cooler regions such as Bordeaux and Loire. This bottle is a stellar example of what can be achieved through using diversity in wine making. Both depth and freshness on the palate. The Grisant White is an excellent blend and expression of a unique wine from Paris. This wine's body and elegance is coupled with delicate mineral, fresh fruit and floral aromas that can be expressed through its diverse composition.

## FACTS + STATS

WINEMAKER	JULIEN BRUSTIS
VARIETIES	SAUVIGNON BLANC
APPELLATION	ÎLE DE FRANCE
FORMAT	0.750L
CLOSURE	AGGLOMERATED CORK
ALCOHOL	12.5%
SUGAR	3,8 G/L
TOTAL ACIDITY	4,5 G/L
BIODYNAMIC	NO
VEGAN	YES
VEGETARIAN	YES
TOTAL SULPHUR	114 MG/L
CASE SIZE	6



