

Elixir de Graman

Les Vignerons de Graman récoltent les raisins touchés par la fameuse « pourriture noble ». Ce champignon, aussi appelé Botrytis Cinerea, se développe facilement grâce à l'humidité qu'apporte le brouillard matinal des bords de Garonne. Pour l'élaboration de ce vin, de vieilles vignes en côteaux sont sélectionnées et les vendanges sont effectuées à la main, en plusieurs tries successives. Lors de la première trie, on ne récupère que la partie la plus « botrytisée » de la grappe. On en récupère un peu plus à chaque trie jusqu'à ce que toutes les baies soient ramassées.

Graman - 25 Rte de Créon, 33550 Langoiran

berticot.com  

