



Flashez ce code pour plus
d'info sur ce vin :



Appellation : IGP Côteaux de Narbonne

Couleur : Blanc

Cépages : Vermentino

40% Vermentino, 30% Roussanne, 30% Bourboulenc



A la vigne

Sols : Argilo-calcaire

Vendanges : Manuelle

Rendement : 25h/ha

A la cave

Vinification : Eraflage , Pressurage direct, Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Vinification Biologique, Elevage en cuve, Elevage en barrique

Elevage : Cultivé selon les principes de l'Agriculture Biologique, composé essentiellement de Bourboulenc et de Vermentino. Ce blanc est délicatement fruité aux arômes de fruits à chair blanche, de figue et de cédrat. En bouche l'attaque est agréable.

Contenances : 0,75L

Dégustation

Robe : Or fin

Arômes : Citron, Citron vert, Abricot, Pêche, Figue, Aubépine, Acacia

Goût : Frais, Rond, Fruité, Équilibré, Délicat (fin et fondu)

Garde : 3 à 5 ans - Service : 8-10°C