

CLASSIC BLANC 2015

Vin de Pays d'Oc

Sol:	Argilo-calcaire
Cépage:	61 % Sauvignon, 39 % de Piquepoul
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri Date des vendanges : 27 et 31 août.
Vinifications:	Pressurage lent - Débourbage Fermentation en cuve
Elevage:	Sur lies, en cuves inox
Degré alcoolique:	13,5 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Des arômes floraux, en particulier de fleurs blanches et de lilas, sont présents au nez, mêlés à des notes d'amande et une pointe d'écorces d'agrumes.

La bouche montre une attaque ronde puis se prolonge avec de la fraîcheur pour soutenir tous ces arômes auxquels s'ajoute une pointe de pêche jaune qui se prolonge dans la finale.

Conseils de dégustation:

Ce vin pourra accompagner des tapas ou des poissons grillés. Il sera aussi très intéressant avec de la cuisine asiatique.

Une température de service voisine de 10 °C lui conviendra parfaitement.