



Blanche de Castille



Blanc 2021

Cévennes

Indication Géographique Protégée

13,5% vol

CEPAGE

55% Roussanne – 5% Viognier – 40% Chardonnay

SOL

argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage directe

débourbage à froid

fermentation basse température pour une meilleure extraction du fruit.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Robe brillante jaune or

nez aromatique, notes de fruits à chaire blanche

bouche ample, pêche blanche finale miellée

ACCOMPAGNEMENT

apéritif, salades de saison, poissons

Potentiel de garde: 2 ans

Servir entre 10 et 12°C

