

CLASSIC BLANC 2016

Vin de Pays d'Oc

CERTIFIE HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Sol:	Argilo-calcaire pour le sauvignon et schistes pour le piquepoul
Cépage:	69 % Sauvignon, 31 % de Piquepoul
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Date des vendanges :	5 et 6 septembre pour le sauvignon et 12 septembre pour le piquepoul
Vinifications:	Pressurage lent - Débourage Fermentation en cuve
Elevage:	Sur lies, en cuves inox
Degré alcoolique:	13 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Un nez frais mêle à des notes fumées des arômes de tilleul, de noisettes grillées et d'orange confites en particulier.
Cette fraîcheur se retrouve en bouche, équilibrée par une attaque ronde, du gras puis une belle longueur soutenue par l'acidité.

Conseils de dégustation:

Idéal pour accompagner des tapas à l'apéritif, ce vin conviendra aussi très bien à des poissons grillés ou des fruits de mer mais aussi à la cuisine asiatique.
Cette cuvée s'exprimera au mieux à une température voisine de 10 à 12 °C. Dans sa jeunesse l'aération ne peut lui être que bénéfique.

