

CLASSIC BLANC 2018

Vin de Pays d'Oc

Certifié HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Sol:	Argilo-calcaire pour le sauvignon et schistes pour le piquepoul
Cépage:	60 % Sauvignon, 40 % de Piquepoul
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Date des vendanges :	27et 28 août pour le sauvignon et 11 septembre pour le piquepoul
Vinifications:	Pressurage lent - Débourage Fermentation en cuve
Elevage:	Sur lies, en cuves inox
Degré alcoolique:	12,5 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Le registre aromatique au nez est très aérien. On y trouve des arômes d'abricot, de pêche blanche et de citron vert, mais aussi des notes florales et de verveine avec un fond léger de senteurs de pinède.

Tout ceci est mis en avant par une bouche ronde et acidulée.

Conseils de dégustation:

Cette cuvée trouvera toute sa place pour accompagner apéritifs, tapas et poissons grillés ou marinés. Sa structure et sa fraîcheur lui permettront aussi de se marier à de nombreux autres mets plus riches.

