



Blanche de Castille

Blanc 2017

Cèvennes

Indication Géographique Protégée

12,5% vol

CEPAGE

*55% Roussanne – 5% Viognier – 40%
Chardonnay*

SOL

argilo-calcaire

VINIFICATION

*Pressurage directe
débourage 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