



GRAND BLANC

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 20% Chardonnay / 60% Roussanne / 20% Viognier

Vinification:

Récolte mécanique et nocturne avec éraflage totale

Macération pelliculaire à froid

Débouillage à basse température pendant 3 jours

Fermentation en cuve à basse température

Fermentation du Chardonnay en fût de chêne

Élevage en fût pendant 6 mois pour le Chardonnay

Élevage en cuve pour le Viognier et la Roussanne

Avec Bâtonnage régulier

Terroir:

Sol argilo-calcaire caillouteux de l'époque villafranchienne

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Alcool:

13°

Servir à :

8-10°C / 47-50°F

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Robe:

Jaune doré aux reflets verts

Nez :

Gourmand avec des notes d'épice et de fruits à chair blanche

Bouche :

Équilibrée avec des arômes boisés.

Conditionnement: Bouteille Bourgogne Ducasse

Bouchon Diams 3

Carton de 06 bouteilles couché

Palette de 600 cartons

