



CHATEAU LES BUGADELLES

TERROIR SAUVAGE

LES BUGADELLES BLANC 2019

Appellation : IGP Pays d'Oc



Terroir : Le Château, situé au cœur du Massif classé de La Clape, est entouré d'une garrigue foisonnante et sauvage (pins, oliviers, chênes truffiers...). Les sols sont à dominante calcaire avec des variantes de grès, argiles rouges, marnes et schistes. Climat méditerranéen avec influence maritime notoire.

Cépages : 40% Sauvignon blanc, 25% Grenache blanc, 25% Roussanne, 10% Viognier

Vendanges : Vendanges manuelles, en caissettes et mécaniques. Réfrigération pour éviter l'oxydation.

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Table de tri, pressurage direct à froid sous azote. Fermentation en cuves inox, cépage par cépage. Elevage sur lies fines pendant 4 mois avec bâtonnage. Assemblage et mise en bouteille.

Degré : 13 %

Dégustation : Jolie couleur jaune pâle avec des reflets verts, nez fin, parfumé et élégant avec des arômes de fleurs blanches (tilleul, acacia) et de fruits blancs (abricot, pêche). Bouche ronde, fraîche, avec un beau fruit et une pointe de minéralité en finale (caractéristique des terroirs de La Clape). A déguster en apéritif, avec des moules, des poissons grillés. Servir à 8 - 10°C.

Maison Albert

Grands Vins

Domaine Bonne Source, 11100 Narbonne

Tel. +33 (0)4 68 907 903

Carine.cauque@maisonalbert.fr

www.les-bugadelles.com - www.chateau-auris.com

