



CHATEAU LES BUGADELLES, TILKI 2018



Appellation : AOP Languedoc

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% Grenache blanc, 30% Bourboulenc, 30% Roussanne

Vendanges : Manuelle en caissettes. Réfrigération des raisins à 2°C en chambre froide afin d'éviter toute oxydation.

Rendement : 35 hl/ha

Vinification :

Table de tri, pressurage direct à froid sous azote. Débourbage. Fermentation et élevage en barriques de chêne français de 400 litres (50%) et 225 litres (50%). Elevage sur lies fines pendant 6 mois. Batonnage.

Degré : 14 %

Dégustation :

Ce vin présente une robe or pâle, brillante et lumineuse. Le nez est complexe fin et délicat avec des notes florales, épicées et de fruits blancs. La bouche est ample, parfumée, avec de notes d'agrumes et de vanille. A déguster avec des huitres gratinées, des St Jacques poêlées, des poissons en sauce, une volaille grillée, un plateau de fromages. Servir à 10 - 12°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

