

CLASSIC BLANC 2019

Vin de Pays d'Oc

***Certifié Haute Valeur Environnementale
et en Conversion Agriculture Biologique***

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 :	5 et 6/09 pour le sauvignon et 12/09 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:

Au nez, des arômes d'amande, de chèvrefeuille ou de coing sont fondus avec des notes fumées et de foin. On trouve aussi en bouche de la pêche blanche avec une structure où le gras et l'acidité s'équilibrent bien pour mettre en avant ces arômes qui se prolongent longtemps en bouche.

Conseils de dégustation:

Ce vin peut accompagner de nombreux mets. A l'apéritif, il pourra accompagner des verrines de crudités ou d'avocat par exemple. Il s'accordera aussi à des crustacés (langoustines, crevettes...) et des poissons grillés mais aussi de nombreux plats asiatiques. Il s'exprimera au mieux à une température voisine de 10 à 12 °C.

