



www.domaine-campaucels.com

Domaine de Campaucels

BLANC CRÉCERELETTE



IGP OC 12,5°

TYPE

COULEUR: BLANC

RAISIN: 45% Vermentino, Muscat petit grain 5%, Colombard 40%, Piquepoul blanc 10 %

A la vigne

SOL: MARNES, ARGILO-CALCAIRE, GRÈS

AGE DES VIGNES: 12 ans

RÉCOLTES: Mécanique

RENDEMENT: 45

A la cave

VINIFICATION: Pressurage direct, débouillage à froid, fermentation avec contrôle des températures en levures indigènes

Élevage de 3 mois en cuve sur lies fines avec bâtonnage.

CONDITIONEMENT: 0,75L

PRODUCTION ANNUELLE : 6000

Dégustation

ROBE: Jaune pâle avec des reflets or.

ARÔMES: zeste de Pamplemousse, pêche, poire, Acacia.

EN BOUCHE: Fruité, vif, équilibré

GARDE: 3 à 5 ans

DEGRÉS: Servir entre 8 à 10 degrés

Accords Mets / vins

Coquilles St Jacques, écrevisses, langoustine...



www.domaine-campaucels.com

Camp Aucels -F- 34530 MONTAGNAC

Tél: 33 (0) 4 67 24 19 16 Mobile : 33 (0)6 70 19 69 80 E-mail : domainecampaucels@gmail.com

