

Blanc Crécerellette



IGP OC 12,5 %Vol

TYPE

Couleur : Blanc

Cépages : Rolle 45%, Colombard 40%,
Piquepoul blanc 10%, Muscat petit grain 5%

A LA VIGNE

Age des vignes : 15 ans

Types de sol : Marnes, argilo-calcaire, grès

Types de vendange : Mécanique

Rendement : 55 Hl/ha

A LA CAVE

Vinification : Pressurage direct, débordage à froid,
fermentation avec contrôle des températures

Elevage : 6 mois en cuve sur lies fines avec bâtonnage

Conditionnement : 75cl

DEGUSTATION

Robe : Jaune pâle avec des reflets or

Arômes : Zeste de pamplemousse, pêche, poire

En bouche : Fruité, vif, équilibré

Garde : 3 à 5 ans

Service : 8 à 10 °C

ACCORDS METS/VINS

Apéritif, poissons blancs, asperges blanches

