



BLANC PAYSAN

A.O.P. Corbières Blanc 2016

Jolie couleur jaune vert pâle. Nez fleuri et frais, nuances de fleurs de vignes, de tilleul et de fleurs de printemps et de fruits exotiques. Bel équilibre de bouche, fait à la fois de rondeur, de fraîcheur et de longueur. Vin à boire jeune, à conserver 2 à 4 ans.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes !

Température et alliance : 8/10° - En apéritif ou sur un Plateau de fruits de Mer ou avec des petits rougets grillés.

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débouillage par le froid, vinification entre 15 et 17°

Traitements : Collage, filtration, stabilisation par le froid

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, capsule à vis, carton de 6 bouteilles personnalisé

80% Grenache Blanc
10% Maccabeu
10% Vermentino





BLANC PAYSAN

A.O.P. Corbières Blanc 2016

Jolie couleur jaune vert pâle. Nez fleuri et frais, nuances de fleurs de vignes, de tilleul et de fleurs de printemps et de fruits exotiques. Bel équilibre de bouche, fait à la fois de rondeur, de fraîcheur et de longueur. Vin à boire jeune, à conserver 2 à 4 ans.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes !

Température et alliance : 8/10° - En apéritif ou sur un Plateau de fruits de Mer ou avec des petits rougets grillés.

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débouillage par le froid, vinification entre 15 et 17°

Traitements : Collage, filtration, stabilisation par le froid

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, capsule à vis, carton de 6 bouteilles personnalisé

80% Grenache Blanc
10% Maccabeu
10% Vermentino





BLANC PAYSAN

A.O.P. Corbières Blanc 2016

Jolie couleur jaune vert pâle. Nez fleuri et frais, nuances de fleurs de vignes, de tilleul et de fleurs de printemps et de fruits exotiques. Bel équilibre de bouche, fait à la fois de rondeur, de fraîcheur et de longueur. Vin à boire jeune, à conserver 2 à 4 ans.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes !

Température et alliance : 8/10° - En apéritif ou sur un Plateau de fruits de Mer ou avec des petits rougets grillés.

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débouillage par le froid, vinification entre 15 et 17°

Traitements : Collage, filtration, stabilisation par le froid

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, capsule à vis, carton de 6 bouteilles personnalisé

80% Grenache Blanc

10% Maccabeu

10% Vermentino





BLANC PAYSAN

A.O.P. Corbières Blanc 2016

Jolie couleur jaune vert pâle. Nez fleuri et frais, nuances de fleurs de vignes, de tilleul et de fleurs de printemps et de fruits exotiques. Bel équilibre de bouche, fait à la fois de rondeur, de fraîcheur et de longueur. Vin à boire jeune, à conserver 2 à 4 ans.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes !

Température et alliance : 8/10° - En apéritif ou sur un Plateau de fruits de Mer ou avec des petits rougets grillés.

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débouillage par le froid, vinification entre 15 et 17°

Traitements : Collage, filtration, stabilisation par le froid

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, capsule à vis, carton de 6 bouteilles personnalisé

80% Grenache Blanc

10% Maccabeu

10% Vermentino

