

Château du Vieux Parc

CUVÉE SELECTION BLANC

AOP CORBIERES

2022

TERROIR :

Terroir de Lézignan

Terrasses caillouteuses de l'Orbieu

Vignes en culture raisonnée

Certification HVE

CEPAGES

Roussanne 50%

Vermentino 50%

VINIFICATION:

Egrappage, triage et pressurage direct

Vinification en futs neufs pendant 6 mois

battonage

DEGUSTATION:

Or pâle à reflets verts.

Ses six mois de fût ajoutent une note de toast beurré.

Au palais, rond à souhait, tendre à cœur,

légèrement miellé, il attaque avec ardeur puis s'équilibre

sur une délicate rétro-olfaction de fruits exotiques et

de fleurs blanches.

CONSEILS

Température 10°- 12°

Potentiel de Garde : 5 ans

Conseillé à l'apéritif, sur poissons grillés et plats exotiques.

Château 
np Vieux Parc



11200 CONILHAC CORBIERES (France)

Tél. 04 68 27 47 44

Email: contact@chateau-vieuxparc.fr

www.chateau-vieuxparc.fr