

FRENCH BAGUETTE

IGP PAYS D'OC - BLANC

french
baguette

Tradition et Art de vivre en Languedoc

Une gamme de tradition méditerranéenne, une bonne harmonie entre cépages, l'authenticité des terroirs et des hommes, le tout orchestré par notre savoir-faire.



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

<u>Couleur :</u>	<i>Blanc</i>
<u>Cépages :</u>	<i>Chardonnay - Viognier</i>
<u>Rendement :</u>	<i>65hl/ha</i>
<u>Terroir :</u>	<i>Argilo-calcaire</i>
<u>Vendange :</u>	<i>Déterminée à partir d'un suivi poly-phénolique des baies et dégustations successives des raisins.</i>
<u>Type de vinification :</u>	<i>Pressurage direct pneumatique. Fermentation thermo-régulée à basse température.</i>
<u>Elevage :</u>	<i>Cuve</i>
<u>Dégustation :</u>	<i>Belle robe lumineuse jaune pâle à reflets verts. Nez fruité avec des arômes d'agrumes. La bouche offre de beaux volumes, avec beaucoup de gras et une finale fruitée.</i>
<u>Température :</u>	<i>8-10°C</i>
<u>Gastronomie :</u>	<i>Apéritif, poissons grillés, fruits de mer, viandes blanches.</i>

