

# LA CAVE DE GRUISSAN CORBIERES BLANC

**APPELLATION** :

AOC Corbières blanc

**CEPAGES** :

50% Bourboulenc  
50% Grenache blanc

**MILLESIME** :

2010

**VINIFICATION** :

Pressurage pneumatique  
Débourbage physique à froid à 10°C pendant 48H.  
Tirage au clair, fermentation à 16°C.

**DEGUSTATION** :

Couleur jaune pâle.  
Arômes floraux (fleur blanche, acacia) très agréables.  
Vif et bien équilibré.  
A déguster en apéritif, avec des crustacés ou une bourride  
d'anguilles.  
A boire jeune.  
Température de service 6-8°C.

**DISTINCTION** :

Médaille d'Argent au Concours  
CRU CORBIERES 2005.(pour le 2004)  
\*\* GUIDE HACHETTE 2011 Millesime 2010

