

# LA CAVE DE GRUISSAN CORBIERES BLANC

**APPELLATION :**

AOC Corbières blanc

**CEPAGES :**

50% Bourboulenc  
50% Grenache blanc

**MILLESIME :**

2009

**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 2010 POUR LE MILLESIME 2008

