



Réserve

BLANC

APPELLATION :

AOP Corbières

CEPAGES :

50% Bourboulenc
15% Grenache blanc
35% Vermentino

MILLESIME :

2017

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.

DISTINCTIONS :

« C » d'Or au Concours Corbières 2016 (millésime 2015)
« C » d'Argent au Concours Corbières 2012 (millésime 2011)

VINIFICATION :

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

EXISTE AUSSI EN BOUTEILLE DE 50CL

Fiche Technique disponible en [anglais](#) et [allemand](#)

