



Les Pujots

BLANC

APPELLATION : AOP Corbières

CEPAGES : 50% Bourboulenc
50% Grenache blanc

DEGUSTATION : Couleur jaune pâle.
Arômes floraux très agréables.
Vif et bien équilibré.
Il accompagne très bien les crustacés
et la bourride d'anguilles.
Peut se boire aussi à l'apéritif.
Servir frais : 6-8°C

VINIFICATION : Pressurage pneumatique.
Débouillage physique à froid à 10°C
pendant 48h.
Tirage au clair, fermentation à 16°C



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

