



# La Cave

BLANC

**APPELLATION** : AOP Corbières

**CEPAGES** :  
50% Bourboulenc  
40% Vermentino  
10% Grenache blanc

**MILLESIME** : 2016

**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 CORBIÈRES 2005 (pour  
le millésime 2004)  
Sélection Guide Hachette des Vins 2010 (millésime 2008)\*  
Sélection Guide Hachette des Vins 2011 (millésime 2009)\*\*

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



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

