



La Cave

BLANC

APPELLATION : AOP Corbières

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

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.

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](#)

