

CHATEAU ETANG DES COLOMBES



BLANC TRADITION
Appellation Corbières

Visuel : Jaune pâle, brillant.

Olfactif : Arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Gustatif : Bouche harmonieuse avec du gras. vif et frais.

Conservation : 1 à 2 ans.

Degré : 12°.

Terroir : Argilo calcaire caillouteux.

Cépages : Grenache blanc, Maccabeu, Bourboulenc.

Vinification : Légère macération pelliculaire, pressurage et débouillage à froid. Fermentation sous contrôle de température pendant 11 jours environ.

Alliance gastronomique : Fruits de mer, poissons grillés, coquillages.