

DOMAINE GRAND-CHEMIN

Cuvée "Anthus"



Couleur : Blanc
Cépage(s) : 25% Chardonnay, 25% Viognier, 25% Rolle, 25% Sauvignon
Millésime : 2017
Prix public indicatif : 11,10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire
Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuves inox.
Rendement : 55 hl/ha
Nombre de bouteilles : 5 000
Élevage : 3 mois - Barrique
Certification bio : Non
Méthode de Culture : Raisonnée
Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Reflets verts jaunes.
Nez : Vin fin et élégant.
Bouche : Gras, ample, persistant.

LE SERVICE

Température : 8-12 °C
Accords mets et vins : Poissons fumés ou grillés, viandes blanches, fromages.
Conditionnement : 75 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

Coup de Cœur au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2018

