

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## CELLIER DES DEMOISELLES Bourboulenc

**Couleur :** Blanc

**Cépage :** Bourboulenc

**Millésime :** 2022

**Prix public indicatif au caveau :** 5,70€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Ramassage en sous maturité (10,5%).

Vendanges de nuit. Ramassage mécanique de nuit.

Égrappage, protection à l'azote, pressurage pré-fermentaire

à froid, 72 heures débourage.

Levure, début de fermentation alcoolique sous contrôle de température entre 12°C et 15°C, soutirage.

**Rendement :** 60 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 20 000

**Élevage :** Inox

**Méthode de culture :** Haute Valeur Environnementale

**Degré d'alcool :** 11%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Translucide brillante aux reflets verts

**Nez :** Timide, mariant prune verte et petite note florale.

**Bouche :** Fraîche qui s'exprime joyeusement, revigorante, fluide, aux parfums croquants. Vin riche et dense avec une finale discrète sur le fruit.

### SERVICE

**Température :** 8°C

**Accords mets et vins :** Fruits de mer, poisson grillé.

**Conditionnement :** 75 cl

