

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

