

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CELLIER DES DEMOISELLES Bourboulenc

Couleur : Blanc

Cépage : Bourboulenc

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 6,40€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Ramassage en sous maturité (11%), vendanges de nuit, ramassage mécanique de nuit, égrappage, protection à l'azote, pressurage, pré-fermentaire à froid 72 heures et débouillage, levurage, début de fermentation alcoolique sous contrôle de température entre 12°C et 15°C.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Élevage : Acier

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 11%

DÉGUSTATION

Robe : Translucide et brillante aux reflets verts.

Nez : Timide mariant prune verte et petite note florale.

Bouche : Fraîche qui s'exprime joyeusement.

Riches et denses avec une finale discrète sur le fruit.

SERVICE

Température : 9°C

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

Conditionnement : 75 cl

