

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

FAMILLE FABRE GRANDE COURTADE Alvarinho

Couleur : Blanc

Cépage : Alvarinho

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 9,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Divers sols complémentaires allant des marnes aux sous-bergues et calcaire.

Vinification : Vendanges nocturnes. Pressurage lent avec tri des jus. Vinification sans sulfite thermo-régulée en cuve inox. Pas de fermentation malolactique. Élevage sur lies avec bâtonnages réguliers.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 8 000

Élevage : Acier

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique, HVE

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets or.

Nez : Limoncello, fleur blanche et citron confit.

Bouche : Racée, notes de pierre à fusil.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Teriyaki, brochettes japonaises de viande dans une sauce soja douce, supions, pouces-pieds ou oursins.

Conditionnement : 75 cl



FAMILLE FABRE - 1 rue du Château - 11200 LUC-SUR-ORBIEU
+33 (0)4 68 27 10 80 - clemence@famille-fabre.com - famillefabre.com