

# 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