



BIO

# LE CÈDRE

## Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

[www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre](http://www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre)

### APPELLATION

IGP Côtes du Lot

### COULEUR

Blanc

### CÉPAGES

Viognier

### VENDANGES

Vendanges manuelles

Vignes 20ans

Rendement : 20hl/ha

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage lent direct.

Fermentation 50 % en fûts neufs de 500 litres, 50 % en fûts d'un vin de 500 litres.

Levures indigènes, sans sulfites.

Fermentation malo-lactique faite.

**Sucre résiduel** : 0 g/l

**Soufre** : 17 mg/l

**Acidité totale** : 3,61 g/l

### CARACTÉRISTIQUES

Une belle robe vert brillant.

Un nez très complexe, rose, abricot, litchi.

En bouche, beau volume, puissance, gras, élégance et longueur sur la tension avec une touche de violette, Superbe longueur.

### CONSEILS

A déguster à l'apéritif, avec des plats de poissons (Terrine, Noix de St Jacques, Carpaccio, Sandre?) ou avec des fromages de chèvre.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

au 05 59 16 18 23 - [bureau@java-sud-ouest.fr](mailto:bureau@java-sud-ouest.fr)