

BIO

LES GRÈZES

Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre

APPELLATION

IGP Côtes du Lot

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

50% sauvignon blanc, 40% sémillon, 10% muscadelle

VENDANGES

Vendanges manuelles

Vignes 30 ans

Rendement : 35hl/ha

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage lent direct.

La fermentation a lieu sur lies fines dans des cuves en inox, suivi d'un élevage de neuf mois dans les mêmes conditions.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 19 ml g/l

Acidité totale : 3,82 g/l

CARACTÉRISTIQUES

D'une robe jaune vert clair avec des reflets argentés, sa couleur est limpide et brillante. Il présente des arômes d'agrumes combinés à des notes florales et mentholées. Ce vin fruité présente des notes de silex, typiques du terroir calcaire du Château du Cèdre. En bouche, une délicate douceur accompagne dès l'attaque l'acidité fraîche et citronnée, créant un équilibre harmonieux et juteux. Les fleurs blanches dominent les arômes de fin de bouche. Beaucoup de fraîcheur qui offre une sensation désaltérante. Le vin se déroule tout en harmonie !

CONSEILS

Un vin étonnant et nuancé, qui aimera accompagner poissons crus et terrines, salades



et toute sortes de légumes poêlés, fromages frais et charcuteries.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée