



BIO

CÈDRE HÉRITAGE BLANC SEC

Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

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

APPELATION

VDF

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Chardonnay

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage délicat en grappe entière et fermentation lente

Élevage 8 mois en cuve inox sur lies fines

Léger sulfitage à la mise en bouteille au château

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 17 mg/l

Acidité totale : 3,61 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Une belle couleur or vert

Un nez très floral, mentholé

Une bouche souple, onctueuse, aérienne et très fruitée

Une très belle longueur fraîche

CONSEILS

A déguster à l'apéritif avec des fruits de mer, des poissons, des volailles ou du fromage