

Les Cèdres

IGP Gard Blanc



Cépage : 88% Sauvignon, 12% Chardonnay

Terroir & Culture : Argilo calcaire.

Vin biologique, travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle.

Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : Egrappage complet.

Pressurage direct, fermentation en cuve inox thermo régulée. Vinification traditionnelle. Degré d'alcool de 12,5% vol. Production environ 3000 cols.

Dégustation: Ce vin à la robe or pale aux reflets argentés, offre des arômes d'abricot soutenus d'une légère sensation florale. La bouche est souple et fraîche et se prolonge sur une agréable finale aux parfums d'agrumes.

Garde : Environ 2 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : A profiter en apéritif, sur un poisson assortis de légumes du soleil ou bien sur une salade de crustacés.

Servir à 8 ° environ.

JULIE & NICOLAS
VIGNERONS BIO

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : contact@chateaubastet.com