



Les Cèdres

IGP Gard Blanc

Cépage : 100% Sauvignon

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 14 % vol.

Dégustation: Ce vin à la robe or pale, nous entraîne sur des notes de fruit jaune et fruit exotique. La bouche est fraîche et ample se prolonge sur une finale agrumes

Garde : Environ 2 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : A profiter en apéritif, sur une brasucade de moules du Languedoc, des salades estivales et des poissons fumés ou grillés.
Servir à 8 ° environ.

JULIE & NICOLAS

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN
Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201
@ : contact@chateaubastet.com