



Cuvée Tradition

AOP Corbières Blanc



Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

Exposition Sud/ Sud-Ouest, protégée des vents dominants par les massifs forestiers.

Cépages

ROUSSANNE : 50 %

VERMENTINO : 25 %

BOURBOULENC : 25 %

Age moyen : 15 ans

Rendements moyens : 50 Hl / Ha



Vinification

Vendangé à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont cueillis aux alentours de 13°/13,5° d'alcool potentiel.

Après égrappage, les raisins sont pressurés et les jus sont mis à débourber pendant 48 heures à 5°.

Température de vinification de 18° à 20° durant 15 à 20 jours.

Elevage sur lies fines pendant six mois avec batonnage deux fois par semaine.



Note de dégustation

Robe jaune pâle, reflets verts.

Nez intense, fleurs blanches, vanillé, citron vert.

Bel équilibre acide, gras et rond, finale vanillée, empyreumatique.



Accord

Accompagnera les poissons en sauce, volailles et viandes blanches.

Se révèle très agréable à l'apéritif.

Servir frais.



Concours
Mondial de
Bruxelles 2017



Concours
Corbières 2019



Concours Agricole
Paris 2019