



CHÂTEAU DE BELAYGUES



L' Ephemere



Vin de France

Millésime : 2021

Assemblage : Viognier 15% Semillon 85%

Alcool : 11.5%

Format : 75 cl

Élaboration

Le raisin est récolté tôt le matin quand les températures sont fraîches. Il est ensuite fermenté à basse température. Lorsque le vin atteint 11.5% d'alcool, la vinification est stoppée pour conserver les sucres naturels du raisin.

Dégustation

Robe : jaune dorée

Nez : arômes de fruits frais et de miel

Bouche : bel équilibre entre le sucre et la fraîcheur, arômes intenses de fruits (pomme-coing)



Température de service

8°C

PhotoRoom®

Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, poissons



Garde

Consommé dès à présent

Guillaume et Séverine VEYRAC - Château de Belaygues
1755 chemin de Bonneval, 82370 Labastide Saint-Pierre
06 58 69 28 28 - chateaubelaygues@orange.fr
www.chateaubelaygues.com