

# Château de Nouvelles – SARL Daurat-Fort

## 100 % GRENACHE BLANC

### Cépages :

Grenache Blanc

**Age des Vignes :** Vieilles vignes environ 50 ans

**Sol :** Mosaïque de sols caillouteux, lias d'argile  
Et calcaires du secondaire.

### Mode cultural :

Taille en guyot simple 6 à 8 yeux.

Travail en surface pour les labours de printemps, traitements pour les maladies cryptogamiques de façon raisonnée afin de préserver notre environnement

### Vendanges et vinification :

Manuelle à pleine maturité, les raisins sont foulés et égrappés, macération pelliculaire 3 à 4 heures dans le pressoir. Pressurage pneumatique, dégustation des jus de presses, assemblage avec les jus de goutte ou pas. Débourage et fermentation à basse température 14 à 16 C°, avec bâtonnage pour remettre en suspension les fines lies.

**Elevage :** 20% d'élevage en fûts 2 mois, le reste en cuve inox bien pleine pour éviter l'oxydation.

**Caractéristiques :** Robe jaune pale avec des reflets verts, nez floral, en bouche de la vivacité et du gras.

**Consommation :** entre 12° et 14.

**Accompagnement :** Vous pourrez déguster à l'apéritif avec des toastes de saumon, des petits poivrons fourrés à la brandade de morue. Des huîtres chaudes ou froides, tous les crustacés, des gambas, des couteaux, des calamars à la plancha. Tous les poissons grillés ou en sauce.

