

Château de Nouvelles – SARL Daurat-Fort

100% Plaisir

Cépages :

Grenache Blanc , Grenache gris, Vermentino, Muscat d'Alexandrie

Age des Vignes : 20 à 30 ans

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

Mode cultural Biologique :

Taille en gobelet étalé, 6 yeux.

Labours et traitements bouillie bordelaise et souffre mouillable.

Vendanges et vinification :

Mécanique 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. Débourbage et fermentation à basse température 14 à 16 C°, avec bâtonnage pour remettre en suspension les fines lies.

Désalcoolisation de 2% d'alcool avant élevage.

Elevage : En cuve inox bien pleine pour éviter l'oxydation.

Caractéristiques : Robe jaune pale avec des reflets verts, nez floral, en bouche beaucoup de gourmandise avec des notes de fruits blancs, pêche, litchis.

Consommation : entre 10° et 12.

Accompagnement : Vous pourrez déguster à l'apéritif