

L'ASTRE BLANC

Millésime 2021

Localisation : Banyuls dels Aspres
Appellation : AOC Côtes du Roussillon
Cépages : 60% Grenache Blanc - 40% Grenache Gris

Teneur en alcool : 13.5%vol
Contenant : 75cl
Prod Annuelle : 7 000 bouteilles

LE VIGNOBLE

Surface de production : 2,6 Ha
Nature des sols : Sols argilo-calcaires, parcelle située sur le terroir des Aspres avec une exposition solaire optimale.
Conduite du vignoble : Viticulture biologique

LE VIN

Vendanges : Manuelles
Vinification : Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation en cuve inox thermorégulée. Elevage en fûts de chêne français.

DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets argentés,
Le nez offre des arômes subtils de pêche blanche, de poire et de pain grillé ou de brioche.
La bouche est ronde tout en gardant de la fraîcheur. C'est un blanc équilibré et complexe.

DISTINCTION

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température de service : 12°C
Potentiel de Garde : 4 à 8 ans

