

# 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

