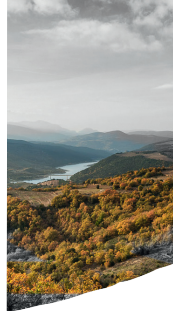




| BLANC



FICHE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

95% Carignan blanc, 5% Macabeu

Points techniques

Pressurage direct.

Débourbage en cuve inox.

Oxydation très ménagée avec la FA et un élevage de 12 mois en Wineglobe.

Dégustation :

Temps d'ouverture dans le verre : immédiat.

Un premier nez avec des arômes de fruits jaunes (pêche, ananas) qui évolue progressivement vers une minéralité.

La bouche est expressive avec densité et volume. Finale très allongée et saline avec des notes d'agrumes.

**A déguster dès maintenant
Présente un très beau potentiel de
garde, supérieur à 20 ans.
Tenue à l'ouverture : Entre 24 et 48h**

A propos du millésime :

La climatologie du millésime 2017 a été favorable à la production d'une belle vendange avec un automne extrêmement doux, un hiver pluvieux et ensoleillé et un été sec.

La récolte de l'ensemble du vignoble a eu lieu du 23/08 au 29/09, une précocité historique (la plus précoce des 20 dernières années) avec 15 jours d'avance par rapport aux années antérieures.

Les raisins présentaient un très bon état sanitaire et une belle maturité.