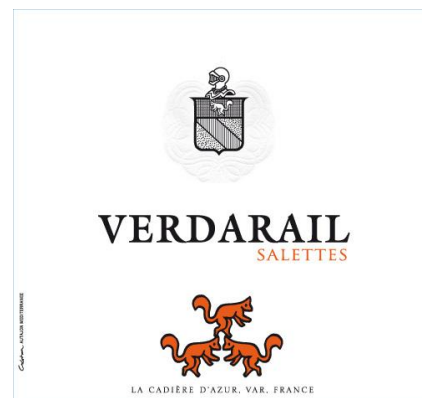


VERDARAIL BLANC 2015



Appellation : **IGP MONT CAUME**

Cépages : 75% UGNI BLANC
17% MARSANNE
5% VIOGNIER
3% VERMENTINO

Porte-greffe : R 110

Sol : **Argiles profondes, sous-sol Calcaire, sols graveleuses**

Densité : 5000 pieds à l'hectare.

Vendange : **Manuelle**

Vinification : Ce blanc est obtenu par pressurage direct après une courte macération dans le pressoir.

Après débourage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées inox. Elle dure environ 15 jours. La fermentation malolactique est bloquée afin de maintenir une belle fraîcheur dans le vin.

Vin non filtré.

La mise en bouteilles s'effectue au domaine par Château Salettes.

Dégustation : La robe est vive aux reflets verts avec une belle brillance. Le nez, tout en finesse, marie des arômes de fleurs blanches à des notes exotiques ainsi que d'amande fraîche. La bouche est fraîche, bien équilibrée avec un joli gras. La finale est fruitée avec de jolis amers.

Suggestions : Servi frais mais non glacé, aussi bien à l'apéritif que sur poissons de la Méditerranée ou des crustacées.