TERRA D'OR BLANC - 150 CL

Vin de France



Dégustation

Oeil :
Jaune doré aux reflets verts

Nez :
Allie des arômes de fruits mûrs, de pierre à fusil et d'agrumes confits

Bouche :
L'association du Sauvignon et du Chardonnay nous transporte entre richesse et finesse, minéralité et gourmandise

Température de service :
13 à 15 °C

Niveau de garde :
5 à 10 ans + Prêt à boire

Cépages :
60% Sauvignon Blanc
40% Chardonnay

Accords :
Poissons, viandes blanches et fromages

Informations

Terroir :
Se situant en haut d'une colline à forte teneur en calcaire, la parcelle « Terre Blanche » au décor blanc surprenant confère aux vins qui en sont issus une grande complexité.

Vendange :
Vendanges manuelles

Vinification :
Macération pré-fermentaire, pressurage et débourbage puis fermentation sans levures ajouté en fûts de 500L.

Elevage :
élevage en pièces de chêne de 500 litres durant 10 mois avec batonnage réguliers

Les Béates - 837 Route de Caireval 13410 LAMBESC
Tel : 04 42 57 07 58 Fax : 04 42 57 19 70
contact@lesbeates.com www.lesbeates.com