



L'as-tu bu ? 2017

IGP Aude Hauterive - blanc

Cépages : 80% grenache blanc ; 20% chardonnay

Degré : 12.5%

Terroir : fontfroide

Sols : pierres et sable de grès de Fontfroide

Age des vignes : 18 ans

Rendements : 45hl/ha

Vinification : raisin égrappés et pressés (macération pelliculaire) dans le pressoir. Stabulation à très basse température (4°C) pendant 5 jours, puis débourage. Vinification à température contrôlée (15-16°C). Élevage court en cuve inox.

Production : 23 400 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl en capsule à vis.

Mise en bouteille : Décembre 2017

Notes de dégustation



Robe : jaune clair brillant.

Nez : notes de fleurs blanches et de fruits d'été.

Bouche : vin frais, vif et fruité avec une belle persistance.

Accords mets & vins : en apéritif. Avec charcuterie, salades, viandes blanches ou encore du poisson (frit ou en sauce).

Service : 10-12°C



* Existe avec l'étiquette Martine

Domaine La Bouysse

3 chemin de Montséret – 11200 St André de Roquelongue

T : 04 68 45 50 34 – F : 04 68 45 09 86

info@domainelabouysse.com – www.domainelabouysse.com