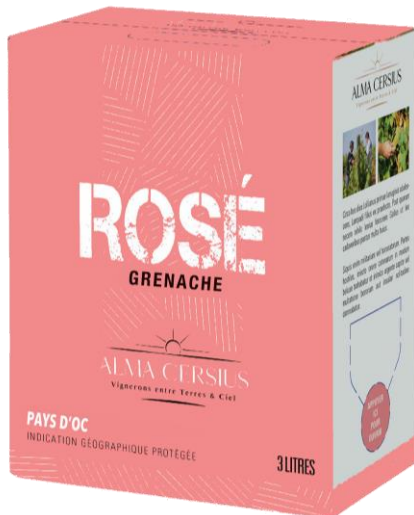


Existe en 3 et 5L



IGP Pays d'Oc



Histoire

Cette gamme de BIB monocépages tire son origine et son caractère d'un savant mélange : un terroir, des cépages typiques, le climat méditerranéen dont bénéficie notre vignoble, le travail soigneux de nos viticulteurs, des sélections parcelles minutieuses et un travail de concert de nos équipes.



Blanc - 100% Chardonnay

Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation des jus.

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourbage. Fermentation à basse température.

Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.

Dégustation & accords

Robe jaune cristallin aux reflets pâles. Notes douces et fruitées typiques du Chardonnay. Une bouche gourmande et équilibrée qui se dégustera dès l'apéritif, sur des poissons ou une viande blanche.



Rosé - 100% Grenache

Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation des jus.

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourbage. Fermentation à basse température.

Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.

Dégustation & accords

Jolie robe rose pâle. Notes aromatiques fines et de bonbons aux fruits se révèlent au nez. Sa bouche est fraîche, facile et désaltérante accompagnera parfaitement vos apéritifs, salades composées ou grillades.



Rouge - 100% Cabernet Sauvignon

Vinification

Macération pré-fermentaire à chaud durant 4 à 6h.

Fermentation entre 20°C et 25°C sous micro-oxygénation.

Fermentation malolactique en cuve.

Elevage sur lies fines suivi d'une micro-oxygénation.

Dégustation & accords

Belle robe profonde aux reflets rouge brique. Le nez offre des notes riches et confiturées. La bouche présente un velours fruité et une structure soyeuse.

A déguster sur des grillades de viandes, des lasagnes de légumes, ou encore un plateau de fromage.

