

CHÂTEAU GAIROIRD

CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE



Blanc 2015

Cépages : Rolle (Vermentino), Ugni blanc.

Terroir : Argilo-calcaire, cailloutis drainants (gravoche).

Altitude : 140 m environ.

Exposition : Sud.

Culture : Biologique, sans désherbant ni pesticide ni engrais chimique depuis 10 ans.

Récolte : La nuit, fin août et début septembre.

Rendement : 50 hl/ha.

Vinification : Biologique.

Eraflage, foulage et refroidissement à 10°C. environ. Pressurage sous gaz inerte pour conserver les précurseurs d'arômes. Débourage, levurage et fermentation à 16-18°C. entre 15 et 25 jours. Filtration avant mise.

Elevage : En cuve, sur lies fines.

Caractéristiques : Robe jaune aux reflets verts et brillante.

Le nez est généreux, frais, floral (acacia), fruité (poire, pomme, ananas) et citronné.

La bouche est ample, d'un beau niveau aromatique, soutenue par une acidité mesurée.

Accord mets et vin : Servir à 12°C. frais mais non glacé, dès l'apéritif. Poursuivre sur des crustacés, coquillages, poissons jusqu'à un fromage de chèvre sec.

Garde : Savourer sa fraîcheur dans les 18 mois.

VIN BIOLOGIQUE - CERTIFICATION ECOCERT FRANCE