

FLEUR DE SEL
By Bachellery
Pays d'Oc IGP Blanc

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Très haute protection des raisins contre toute oxydation, dès leur cueillette et lors de leur transport dans la cave. Vendange de nuit, à température fraîche. Egrappage complet, pressurage direct sous ambiance CO2. Stabulation 24 heures et débourageage immédiat à 8°, sélection des jus limpides et blancs seulement. Fermentation provoquée par addition de levures sélectionnées, en cuve inox, sous contrôle des températures permanent, durant 30 à 40 jours. Elevage sur lies fines tout l'hiver, avec bâtonnages réguliers. Collage.

Assemblage original de Roussanne et Vermentino. Vinification séparée de chaque variété, assemblage avant mise en bouteille.

Titre alcoolique : 13,5 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Jolie robe dorée.

Nez expressif dominé par des notes d'agrumes, d'ananas, de fleurs blanches.

La bouche est fraîche et gourmande, très aromatique, bonne longueur.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat.

Accompagne les crustacés, les moules, les terrines de poisson...

Servir bien frais, à 11°C. se garde jusqu'à 3 ans en cave.

