

## GRANGE DE FRÉDOL BLANC



**APPELLATION :**

Indication Géographique Protégée Oc

**CÉPAGES :**

50% Chardonnay et 50 % Gewürztraminer

**Cuvée :**

Grange de Frédol blanc 2017

**VINIFICATION :**

Egrappage, Foulage, Sélection des jus par égouttage et pressurage pneumatique à l'abri de l'air, Débourage par le froid, Fermentation contrôlée de 16 à 18°C. Elevage en cuve sur lie.

**CONDITIONNEMENT :**

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six couché et bouteille bourgogne élégance de 75 cl.

**MODE DE CONDUITE:**

Taille en simple guyot, rendement 40 hl/ha.

**SOL :**

Cailloutis argilo-calcaire.

**DÉGUSTATION :**

Belle robe jaune pâle aux reflets or. Nez puissant aux notes de litchis et d'abricot, bouche complexe, harmonieuse, aux arômes de fruits confits et de noisette avec une finale persistante.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

8 à 10°C

**GASTRONOMIE:**

Très agréable en apéritif, il s'accordera à merveille avec les crustacés et poissons de haute gastronomie ainsi qu'avec les viandes blanches.

**PALMARÈS:**

Prix des Vinalies Concours des Vinalies Nationales 2009.  
Médaille d'Or Concours Grands Vins du Languedoc 2011.  
Sélection Guide Hachette 2011.  
Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2014.