

GRANGE DE FRÉDOL BLANC



APPELLATION :

Indication Géographique Protégée Oc

CÉPAGES :

50% Chardonnay et 50 % Gewürztraminer

Cuvée :

Grange de Fredol 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.