

CUVÉE 1582

Blanc

VIGNOBLES VERCHANT DOMAINE ET CHÂTEAU

- Certification : BIO 
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : « Mejanelle » - galets roulés et de sédiments marins
- Cépage : Rolle, Chardonnay, Sauvignon



Vinification : Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur. Après égrappage complet, les raisins sont pressés par pressurage pneumatique. Seul le jus de goutte et le jus de première presse sont sélectionnés pour la vinification. Le jus est vinifié à basse température en cuve thermorégulée. Assemblage réalisé au début de l'année et mis en bouteille ensuite.



Notes de Dégustation : Robe : Couleur d'un jaune pâle avec des reflets verts. Nez : Intense, avec des notes florales et de fruits à chair blanche. Bouche : Toute en douceur, avec une belle arête vive et rafraîchissante. On retrouve en bouche les arômes de fruits blancs, pour finalement terminer sur des notes subtiles et abricotées.

Accords Mets & Vins : S'accorde parfaitement avec le poisson et les coquillages. Servir entre 8 et 12°C.

CUVÉE 1582

White

VIGNOBLES VERCHANT DOMAINE ET CHÂTEAU

- Certification : BIO  
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : "Mejanelle" - rounded pebbles and marine sediments
- Varietal : Rolle, Chardonnay, Sauvignon



Vinification : Mechanical harvesting at night to preserve maximum freshness. After complete destemming, the grapes are pressed using pneumatic pressing. Only free-run juice and first-press juice are selected for vinification. The juice is vinified at low temperature in temperature-controlled vats. Blending is carried out at the beginning of the year, followed by bottling.

Tasting Notes : Colour: Pale yellow with green tints. Nose: Intense, with floral and white fruit notes. Palate: Very smooth, with a lovely lively and refreshing edge. The aromas of white fruit are found on the palate, ending with subtle apricot notes.

Food & Wine Pairing : Pairs perfectly with fish, shellfish, Serve between 8 and 12°C.