



domaine de
babio

VdP des Côtes du Brian blanc 2005

FICHE TECHNIQUE

CEPAGES : grenache blanc (100%)

RENDEMENT : 35hL/ha

ELABORATION : vigne en gobelet vendangée à la main en caisses avec tri à la vigne
pressurage en grappes entières avec séparation des presses à 1.5 bar
débouillage entre 5 et 10°C de 24 à 36 h
fermentation à basse température (15 à 17°), régulation par drapeaux inox
élevage en cuve en résine
collage (bentonite et colle de poisson)
vin non filtré

CONDITIONNEMENT : en bag in box 5 ou 10 L

A LA DEGUSTATION : robe jaune pale
nez aux notes de fruit à chair blanche et réglissée
en bouche, souple à l'attaque, rond, gras, des arômes de réglisse et minéraux

CONSEIL DE DEGUSTATION : consommer entre 10 et 12°C, sur des poissons, charcuteries,
vin à boire dans l'année