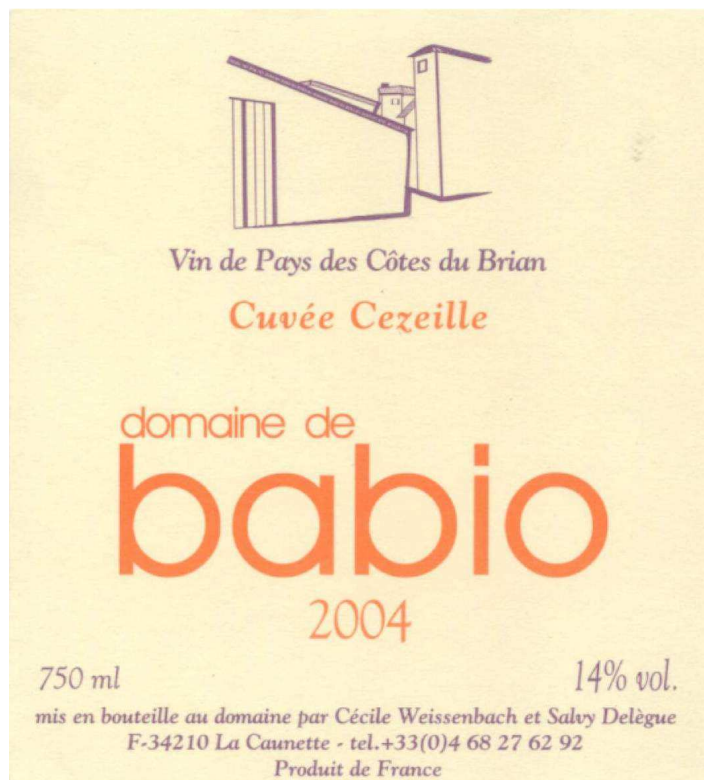


Cuvée Cezeille
BLANC
VDP des Côtes du Brian
2004

FICHE TECHNIQUE

Blanc fermenté en barriques



CEPAGES : grenache blanc sur coteaux calcaires (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 en cuve
entonnage et fermentation en barriques de deux vins d'un tiers de l'assemblage
élevage en cuve en résine
collage (bentonite et colle de poisson)
vin légèrement filtré

CONDITIONNEMENT : en carton de 6 bouteilles de 75 cl

A LA DÉGUSTATION : robe jaune pale
nez aux notes de fruits à chair blanche, grillé et réglissé
en bouche, souple à l'attaque, rond, gras, des arômes de miel et de fruits à chair
blanche, boisé agréable.

CONSEIL DE DEGUSTATION : consommer entre 10 et 12°C, sur des poissons à chair blanche,
vin à boire dans les deux ans.