



Cellier des Demoiselles

BLANC DE BLANCS DES *Demoiselles*

A.O.C. CORBIÈRES
BLANC - WHITE - WEISS

Cépages : Grenache blanc, Maccabeu, Bourboulenc, Marsanne.
Sols : argilo calcaire.

Type de vinification : pressurage direct (par pressoir pneumatique)
+ macération pelliculaire.

Nombre de bouteilles : 30 000.

Durée de conservation : 2 ans.

Dégustation : Blanc brillant, nez de fleurs blanches,
une pointe de fruits exotiques, bon équilibre, gras,
riche, élégant, finale longue.

Température de service : 12°C.

Alliance gastronomique : Apéritifs, poissons grillés, crustacés.



Variety of grape vine : White Grenache, Maccabeu,
Malvoisie, Marsanne, Bourboulenc.

Soil : limestone clay.

Type of fermentation : direct pressure (by pneumatic grape press).

Number of bottles : 30.000.

May be kept for : 2 years.

Tasting : brilliant white, nose of white flowers, a touch of
exotic fruits, well balanced, rich, long in the mouth.

To be served : at 12°C.

Foods to accompany the wine : grilled fish, shell fish
or as an aperitif.



Rebsorten : Grenache blanc, Maccabeu, Marsanne, Bourboulenc.

Böden : Schiefer.

Weinverarbeitung : direktes Kelteren (durch Druckpresse).

Anzahl der Flaschen : 30 000.

Haltbarkeit : 2 Jahre.

Degustieren : glänzendes Weiss, Duft nach weissen Blumen,
eine Spitze exotischer Früchte, gutes Gleichgewicht,
üppig, langer Nachhall.

Serviertemperatur : 12°C.

Gastronomische Verbindung : als Aperitif, gegrillte Fische,
Krustentiere.



MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ

13% vol.

S.C.V. CELLIER DES DEMOISELLES
AFFICHES-SAN-JAUME - TONNAIN



750 ml

PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES

Tel : 04 68 44 02 73 - Fax 04 68 44 07 05