

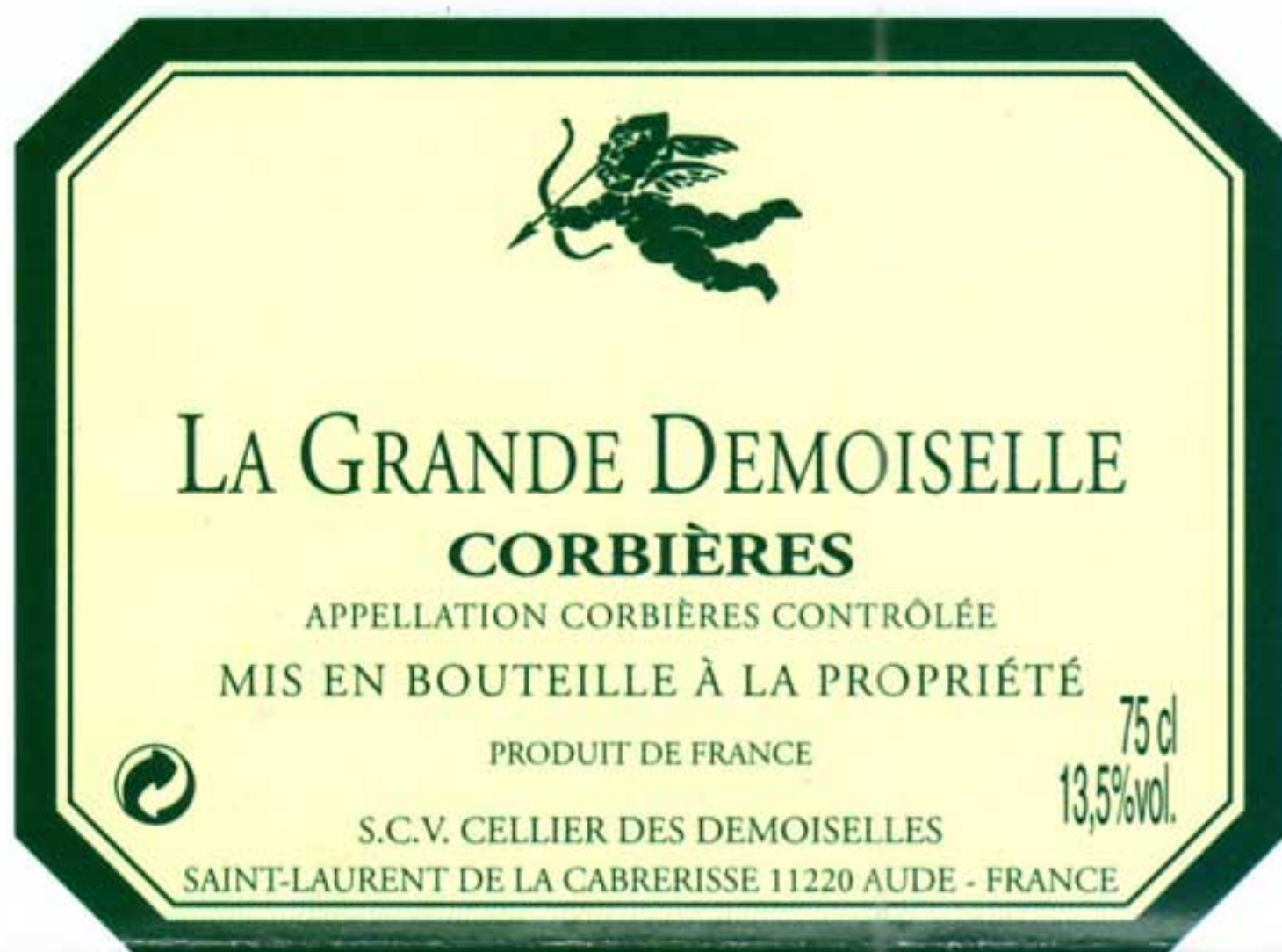


# Cellier des Demoiselles

S.C.V. Les Maîtres Vignerons Coopérateurs  
11220 Saint-Laurent de la Cabrerisse - Aude - France

## La Grande Demoiselle

A.O.C. Corbières  
Blanc - White - Weiss



### Cépages :

Grenache blanc, Maccabeu, Marsanne.

**Sols :** argilo calcaire.

### Type de vinification :

fermenté et élevé en barriques neuves pendant 7 mois.

**Nombre de bouteilles :** 2 000.

**Durée de conservation :** 5 ans et plus.

**Dégustation :** Blanc à reflets verts, nez boisé léger, verveine, équilibre parfait, riche, gras.

**Température de service :** 14 ° C.

### Alliance gastronomique :

Viandes blanches en sauces, poissons, crustacés.

### Variety of grape wine :

White Grenache, Maccabeu, Marsanne.

**Soil :** limestone clay.

### Type of fermentation :

Matured in oak barrel for 7 months.

**Number of bottles :** 5.000.

**May be kept for :** 5 years and more.

**Tasting :** White with overtones of green, slightly woody nose, verbena, perfectly balanced, rich.

**To be served :** at 14 ° C.

### Foods to accompany the wine :

White meats in sauce, fish, shell fish.

### Rebsorten :

Grenache blanc, Maccabeu, Marsanne.

**Böden :** Schiefer.

### Weinverarbeitung :

7 monatige Aufzucht in Eichenfässern.

**Anzahl der Flaschen :** 5.000.

**Haltbarkeit :** 5 Jahre und länger.

**Degustieren :** weiss mit grünlichem Schimmer, leichter Geruch nach Holz, Eisenkraut, perfektes Gleichgewicht.

**Serviertemperatur :** 14 ° C.

### Gastronomische Verbindung :

helles Fleisch in Sosse, Fische, Krustentiere.