



CELLIER DES DEMOISELLES

L'élégance d'un Terroir

Blanc de Blancs des Demoiselles AOP Corbières Blanc



- **Cépages :** Grenache blanc 50%, Maccabeu 25 %, Marsanne 15 %, Bourboulenc 10 %.
- **Sols :** Argilo calcaire.
- **Type de vinification :** Macération pelliculaire.
- **Durée de conservation :** 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Visuel :** Robe pâle avec reflets verts.
- **Olfactif :** Nez de fruits à chair blanches avec une pointe florale.
- **Gustatif :** Bel équilibre en bouche pour un vin plaisir porté sur le fruit avec une finale longue et élégante.
- **Température de service :** 10 / 12°C
- **Alliance gastronomique :** Apéritif, poissons grillés, salades.



- **Grape Varieties:** White Grenache 50 %, Maccabeu 25 %, Marsanne 15 %, Bourboulenc 10 %.
- **Soil :** Clayey Limestone.
- **Fermentation :** Method Skin Maceration.
- **Best Drunk within :** 2 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Eye :** A pale colour with green Nuances.
- **Nose :** Evokes white fruits with a floral hint.
- **Palate :** Well balanced taste for a pleasurable wine pronounced by it's fruitiness, with a persistent elegant finish.
- **Serving temperature :** 10 / 12°C
- **Gastronomic alliances :** As an aperitif, with grilled fish, salads.



- **Rebsorten :** Grenache blanc 50 %, Maccabeu 25 %, Marsanne 15 %, Bourboulenc 10 %.
- **Böden :** Lehm/Kalk.
- **Art der Kelterung :** Mischung mit Schalenkontakt.
- **Haltbarkeit :** 2 Jahre.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **Aussehen :** Helle Farbe mit grünem Schimmer.
- **Geruch :** Aroma von weissem Fruchtfleisch mit blumiger Würze.
- **Geschmack :** Ausgeglichene Harmonie für einen Weingenuss, der von langen und eleganten Abgang.
- **Trinktemperatur :** 10 / 12°C
- **Gastronomische Allianzen :** Aperitif, gegrillter Fisch, Salate.

