



CELLIER DES DEMOISELLES

L'élégance d'un Terroir

La Grande Demoiselle AOP Corbières Blanc



- **Cépages :** Grenache Blanc 60 %, Maccabeu 25 %, Marsanne 15 %.
- **Sols :** Argilo calcaire.
- **Type de vinification :** Macération pelliculaire, fermentation et élevage en barriques neuves.
- **Durée de conservation :** 5 ans.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Visuel :** Robe pâle aux légers reflets dorés.
- **Olfactif :** Nez complexe d'où ressortent des notes florales et d'agrumes.
- **Gustatif :** Belle attaque, vin rond plein de fraîcheur teint d'une légère note boisée.
- **Température de service :** 14°C
- **Alliance gastronomique :** Apéritif, poissons en sauces, crustacés.



- **Grape Varieties:** Grenache Blanc 60 %, Maccabeu 25 %, Marsanne 15 %.
- **Soil :** Clayey Limestone.
- **Fermentation :** Skin maceration, fermented and aged in new barrels.
- **Best Drunk within :** 5 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Eye :** Pale colour with light golden reflections.
- **Nose :** Complex aromas, floral and of citrus fruits.
- **Palate :** A lively initial impression, a rounded wine full of freshness with a slight touch of oak.
- **Serving temperature :** 14°C
- **Gastronomic alliances :** Aperitif, cooked fish, shellfish.



- **Rebsorten :** Grenache Blanc 60 %, Maccabeu 25 %, Marsanne 15 %.
- **Böden :** Lehm/ Kalk.
- **Art der Kelterung :** Mischung mit Schalenkontakt, Gärung und Ausbau in neuen Eichenfässern.
- **Haltbarkeit :** 5 Jahre.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **Aussehen :** Helle Farbe mit leichtem goldenen Schimmer.
- **Geruch :** Aus dem komplexen aroma treten noten von blumen und Zitrusfrüchten hervor.
- **Geschmack :** Schöner Beginn, runder Wein voller Frische, gekennzeichnet von einer leichten Barrique-Note.
- **Trinktemperatur :** 14°C
- **Gastronomische Allianzen :** Aperitif, gedünsteter Fisch, Krustentiere.

