

Aupilhac Blanc

Languedoc

INFORMATION

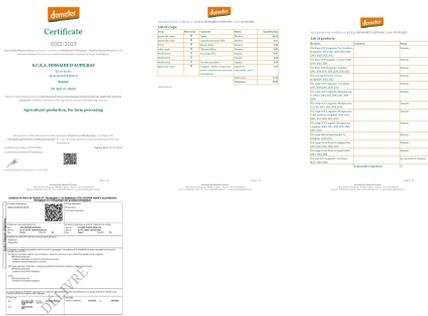
Appellation : Champ à remplir

Cépage : Carignan blanc, Grenache blanc, Clairette

Alcool : 13%

Certification : Vin biodynamique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Fermentation alcoolique et malolactique en foudres

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1,5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Montpeyroux lieu dit Aupilhac

Surface : 1.6

Type de sol : Argilo calcaire prédominant marnes bleu

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Champ à remplir

Nez : Champ à remplir

Bouche : Champ à remplir

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°

Accords mets et vins : Coquillages, poissons, pâtes fraîches

Garde : 5 ans