

ALES BLANQUES 2017



TYPE : Vin Blanc
CÉPAGES : 100% Grenache Blanc
APPELLATION : Vin de table

VENDANGES : 27 août et 21 septembre 2017. Cueillette manuelle en box de 100 kg.

VINIFICATION : Agriculture biologique et raisonnée. Respect maximum de la nature. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Egrappage suivi d'un tri. Pressurage pneumatique à basse pression. Fermentation à température contrôlée (16-18°C). Élevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois.
Production annuelle de 12.000 bouteilles.

ANALYSE

Degré alcoolique : 13.5% vol.
Sucres résiduels : <1 g/L
Acidité totale : 3.14g/L TH₂
Acidité volatile : 0.14 g/L H₂SO₄
SO₂ total : 70 mg/L
pH : 3,28

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: Or pâle aux reflets vert brillants.

Nez : Expressif et fruité, rappelant les fruits à chair blanche mais aussi des arômes de fleurs blanches, net et gourmand.

Bouche : Fraîche avec une belle tension, de la finesse et de précision, aux arômes de pêche, de poire, de mangue. Vin plaisant et facile à boire.

ACCORDS METS-VINS

Ales Blanques sera parfait pour accompagner vos apéritifs mais aussi sur des fruits de mers, du poisson, des viandes blanches, des grillades.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 12-14°C

TEMPS DE DECANTATION : non nécessaire