



VIGNERONS DE CAMPLONG

AOP CORBIERES PEYRES NOBLES BLANC 2013

ORIGINE GEOGRAPHIQUE :

Issues de parcelles situées sur le versant SUD de la montagne d'ALARIC, dans le terroir de LAGRASSE. Le sol est argilo-calcaire caillouteux rouge.

ENCEPAGEMENT :

Grenache blanc : 70%
Muscat « Petit Grain » : 10 % Maccabeu : 10 %-ROUSSANE : 10 %

Vendanges exclusivement manuelles

Les vignes sont conduites en gobelets. Le rendement agronomique est de 37HL / HA.

L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

VINIFICATION :

Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique, le jus récolté est mis en fermentation à basse température durant 15 à 20 jours. Celui-ci est débourbé, collé, filtré. Sa mise en bouteille intervient dès le mois de Janvier.

APPRECIATION :

La robe est d'un jaune pâle aux reflets argentés.

Le nez est élégant, avec des arômes de fleurs blanches et de roses, fruits à chair blanche, la pomme et la pêche blanche au sirop.

L'attaque en bouche est fraîche, le vin est souple avec des notes de bonbons anglais et d'ananas.

La finale est légèrement acidulée avec quelques épices.

Un vin frais et élégant pour accompagner les apéritifs ou quelques tartes salées, les fruits de mer et le poisson grillé.

