

CHATEAU ETANG DES COLOMBES



BLANC BOIS DES DAMES
Appellation Corbières

Visuel : jaune paille brillant.

Olfactif : Nez vanille, fleurs blanches, mellifère.

Gustatif : Gras, rond, très grande présence et longueur en bouche.

Conservation : 3 à 4 ans.

Degré : 12°.

Terroir : Argilo calcaire caillouteux.

Cépages : Grenache vieilles vignes, bourboulenc.

Vinification : Macération pelliculaire. Pressurage à froid. Fermentation en barrique avec batonnage puis soutirage et élevage pendant 6 à 8 mois.

Alliance gastronomique : Poissons en sauce, foie gras frais ou poêlé, viandes blanches. Il est conseillé de carafer le vin avant de le déguster.