

CHÂTEAU 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: 12,5°

Terroir: Argilo calcaire caillouteux.

Cépages: Grenache blanc, Bourboulenc.

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

Château Etang des Colombes

11200 Lézignan Corbières-Tél: 04.68.27.00.03 – Fax: 04.68.27.24.63 – etangdescolombes.com