

CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES



BLANC TRADITION Appellation Corbières

Visuel: Jaune pâle, brillant.

Olfactif: Arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Gustatif: Bouche harmonieuse avec du gras. Vif et frais.

Conservation: 1 à 2 ans

Degré: 12,5°

Terroir: Argilo calcaire caillouteux.

Cépages: Grenache blanc, Maccabeu, Bourboulenc.

Vinification: Légère macération pelliculaire, pressurage et débouillage à froid. Fermentation sous contrôle de température pendant 11 jours environ.

Alliance gastronomique: Fruits de mer, poissons grillés, coquillages.

Château Etang des Colombes

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