

TROIS NUANCES DE DEMOISELLE

- Fiche Tech. -

- BLANC DES DEMOISELLES - AOP Corbières

cépages



Grenache blanc 50 %,
Maccabeu 25 %,
Marsanne 15 %,
Bourboulenc 10 %

origine



Catalane pour le Grenache (provinces de Barcelone et Tarragone). Le Maccabeu, est d'origine Catalane mais certains affirment qu'il serait d'Asie Mineure. La Marsanne est née à Montélimar dans la Drôme. Le Bourboulenc, très certainement Provençal.

aptitude



Grenache Blanc, les grappes sont grosses et les baies moyennes mais sucrées. Le Maccabeu a une maturité tardive et assez fertile. Les grappes de Marsanne sont grandes et les baies sont petites. Le Bourboulenc, grappes moyennes, variété tardive. Il aime les terroirs chauds et de faible altitude.

sol



Argilo calcaire
dolomitique

vinification



Ramassage manuel à
maturité, égrappage,
protection carboglace,
contrôle température.



visuel



Robe jaune pâle, reflets verts

olfactif



Nez plaisant mariant reine claudé,
touches florales et minérales

gustatif



Attaque fraîche et juteuse, bouche ronde
affichant d'une agréable franchise
aromatique et d'une belle intensité

à table



Apéritif dinatoire, sushi, suprême de
poulet avec ses légumes.

intensité ~ 4



garde ~ 2 ans



T° de service



13° C

vignerons

Fabien V - Franck - Anne
Marie-José - Julien - Christian
Christine - Jean-Paul - Guy

VIGNERONS COOPÉRATEURS