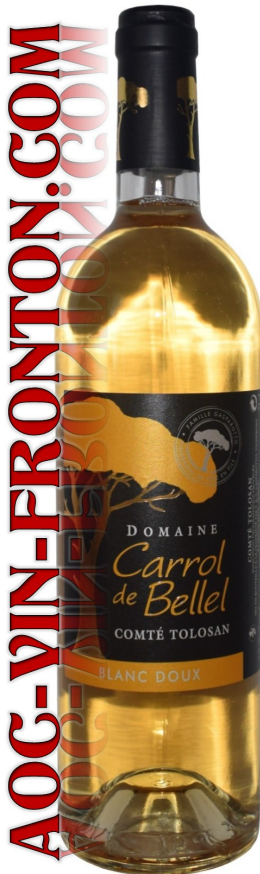




Créé le jeudi 21 juin 2018

>



6 bouteilles 75cl - Domaine CARROL DE BELLEL - Vin Blanc Doux - Sémillon

Fabricant : Château CARROL DE BELLEL

Modele : -

Domaine CARROL DE BELLEL - Vin Blanc Doux - Sémillon

APPELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Sémillon : 100%

TERROIR

Le domaine Carrol de Bellel est situé à 20km de Montauban et à 45km de Toulouse. Il appartient à la famille depuis plusieurs siècles. En 2007, Yannick s'associe à son père Gilbert GASPAROTTO. Il agrandit la surface de vignes et ne cesse de faire évoluer le domaine dans un souci de qualité. La lutte raisonnée est pratiquée depuis plusieurs années en collaboration avec la Chambre d'Agriculture.

VINIFICATION

Le raisin est récolté très tôt le matin afin d'éviter les oxydations et dans un but pratique de maîtrise des températures. Ensuite il est égrappé puis foulé avant d'être acheminé au pressoir. Le moût extrait est débourbé à froid puis on démarre la phase de fermentation à très basse température pour préserver tous ses arômes. Un élevage de 5 à 6 mois est effectué en cuve avant d'être mis en bouteille.

DEGUSTATION

Robe jaune or clair, reflets or, cristallin. Premier nez de fruits cuits (pomme), et fruits à l'alcool (raisin de corynthe), sur un fond miélé (acacia). Moelleux, évolution sur le fruit cuit (pomme) et le miel. Léger, peu alcooléux (10% vol). Vin à consommer dans l'année. Température conseillée de dégustation : 10°C.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, foie gras, desserts.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €41.40

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mardi 29 novembre 2011