



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>



3 bouteilles 50cl - Domaine CARROL DE BELLEL - Vin Blanc Moelleux - Cuvée Jade Or

Fabricant : Château CARROL DE BELLEL

Modele : -

Domaine CARROL DE BELLEL - Vin Blanc Moelleux - Cuvée Jade Or (50cl)

Médaille d'or au Concours des vins du Sud Ouest France 2016

APPELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

100% Petit Manseng

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. On laisse macérer les raisins plusieurs heures dans la benne afin d'extraire un maximum de précurseurs d'arômes. 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.

DEGUSTATION

Robe Or. Nez concentré aux arômes de tilleul et de fruits compotés.

Bouche très complexe, à la fois liquoreux et acidulé, il vous dévoilera ses arômes de fruits exotiques et de bonbon anglais.

C'est un vin liquoreux qui n'est pas trop lourd à boire et qui est très intense.

Température conseillée de dégustation : 10-12°C.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, foie gras, desserts.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 50 cl - coffret de 3 bouteilles

Prix : €36.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le vendredi 16 décembre 2016