



>



6 bouteilles 75cl - Château de BELAYGUES - Vin Blanc Sec - Cuvée "Calixte"

Fabricant : Château de BELAYGUES

Modele : -

Château de BELAYGUES - Vin Blanc Sec - Cuvée "Calixte"

APPELLATION

Vin de Pays du Comté Tolosan

CEPAGE

100% Viognier

TERROIR

Guillaume Veyrac a acheté la propriété Belaygues en 2001. Depuis plus de 10 ans maintenant, il s'est efforcé d'appivoiser ce terroir. C'est par l'observation, l'humilité et la passion que peu à peu la connaissance de son vignoble se concrétise. C'est ainsi dans le respect de l'environnement qu'il met en place un enherbement naturel alterné avec un travail du sol mécanique.

Le résultat du travail ne se mesure pas, il est jugé par la subjectivité de chacun. C'est donc le rêve qui est le moteur de ce métier, le rêve de produire le vin qui va vous plaire.

VINIFICATION

Le raisin est récolté tôt le matin avec la fraîcheur à sa maturité optimale puis il est pressé pour extraire le jus. Fermentation à basse température jusqu'à son terme. Separé de ses lies grossiers, le vin sera conservé plusieurs mois sur des lies fines apportant rondeurs, longueur en bouche et volume.

DEGUSTATION

C'est avec du Viognier que nous élaborons ce blanc sec. Exubérant et très aromatique, rond et long en bouche, arôme fruit blanc.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster en apéritif, ou avec du poisson gras comme le saumon ou avec des Saint-Jacques

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75cl

Prix : €45.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mardi 26 décembre 2017