

GRANDE CUVÉE COMTESSE blanc



ORIGINES & TERROIRS

40% Clairette, 40% Grenache Blanc, 10% Vermentino 5% Viognier

5% Roussanne

Appellation : AOP Languedoc

Rendement : 40 hl /ha

Les vignes sont situées au cœur de l'Hérault, au pied du Pic de Vissou. Elles bénéficient d'un climat chaud, sec et méditerranéen sur des sols de schistes carbonés.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Toujours axé sur un travail méticuleux des vignerons et un choix rigoureux des parcelles les raisins sont pressés doucement par des pressoirs pneumatiques et seuls les premiers jus sont conservés pour cette cuvée. La fermentation est lancée rapidement sous température contrôlée. A la fin des fermentations un soutirage est réalisé en conservant les lies fines pour une élevage de quelques mois avant la mise en bouteilles. L'objectif est de préserver la fraîcheur des arômes et amener de la rondeur et de la tenue au vin.



NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

AROMATIQUE & ÉQUILIBRÉ

 Brillant à la teinte jaune clair avec des reflets dorés

 Très aromatique et complexe avec des notes de banane et de pamplemousse

Très bel équilibre en bouche, où se confirment les notes fruitées décelées au nez.

 Le vin est souple à la finale structurée



ACCORDS METS & VINS

Filets de cabillaud en sauce crémeuse à la moutarde

La touche végétarienne : Muffins quinoa épinard tomates séchées

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 006 934
EAN Carton : 3 273 630 066 938

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL

UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

