

L'ESTABEL



ORIGINES & TERROIRS

40% Clairette, 50% Grenache Blanc, 10% Viognier

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

Raisin cueilli avant maturité complète. Jus obtenu par égouttage avec un débourage et fermentation à basse température. Elevage en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

FLORAL & ROND



8-10°C



Belle couleur or pâle avec des reflets verts



Floral très agréable



Rond et fruité en bouche avec une bonne longueur



ACCORDS METS & VINS

Pommes de terre rôties au miel, magret fumé et fromage fondu à raclette

La touche végétarienne : Fondue de poireaux à la crème végétale onctueuse

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 005 401
EAN Carton : 3 273 630 065 405

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION



www.estabel.fr

