

# L'Estabel Grande Cuvée Blanc

## AOP Languedoc Cabrières

### **Vue**

Brillant à teinte jaune pâle aux reflets verts.

### **Nez**

Belle intensité qui laisse se dégager un arôme agréable de banane et de pamplemousse accompagné d'une touche de tilleul.

### **Bouche**

Bel équilibre entre rondeur et sucrosité, fraîcheur enveloppante en finale.

### **Terroir**

Coteaux schisteux

### **Cépage**

Grenache blanc, Clairette, Rolle, Bourboulenc.

### **Vinification**

Vendange éraflée, fermentation à basse température des jus clarifiés.

### **Elevage**

Cuve inox

### **Mise en bouteille**

Fin de l'hiver suivant la récolte

### **Vieillessement**

A consommer de préférence dans la première année. Il évolue sur une note de miel au bout d'un ou deux ans.

### **Climat**

Méditerranéen

### **Gastronomie**

Température de service à 8-10°C. Excellent au moment de l'apéritif, mais aussi en accompagnement des fruits de mer ou d'un filet de poisson.