

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.