



LE GRAND PAN BLANC BIO
AOP CLAIRETTE DU LANGUEDOC CABRIERES

Appellation : AOP Clairette du Languedoc Cabrières

Marque : Le Grand Pan

Couleur : Blanc

Cépages : 100% Clairette

Degré : 13,5°

Vinification : Vendange éraflée. Pressurage direct
Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage : Cuve béton revêtu

DEGUSTATION

Vue : Teinte or translucide avec des reflets verts.

Nez : Intense et floral.

Bouche : vin croquant et joyeux, aux arômes fruités puissants,
l'expression terroir de Cabrières.

GASTRONOMIE

Température de service : 8 – 10°

Plats conseillés : Blanc de caractère qui peut accompagner tout un
repas

Viellissement : A boire jeune, dans les 2 ans.