

S.O.S. blanc sans sulfites ajoutés



ORIGINES & TERROIRS

50% Clairette 50% Grenache

Appellation : AOP Languedoc

Rendement : 40 hl /ha

En 2018 nous nous sommes lancés dans le sans sulfites ajoutés avec une cuvée en Languedoc Rouge pour répondre à la demande croissante de nos clients. Avec le millésime 2019 nous l'avons décliné dans les trois couleurs



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Elaborer un vin sans sulfites ajoutés impose une rigueur et une hygiène irréprochables. La qualité du raisin est aussi primordiale. Les vendanges sont réalisées avant 10h00 pour limiter l'impact de la chaleur sur les raisins. La fermentation alcoolique est lancée très rapidement.

Les levures sélectionnées pour la fermentation alcoolique produisent très peu de sulfites. La fermentation malolactique est elle aussi réalisée que ce soit en rouge, rosé ou blanc pour assurer une stabilité microbienne des vins. Les vins sont stockés à basse température et mis en bouteilles rapidement afin de préserver leur fraîcheur aromatique.



NOTES DE DÉGUSTATION

L'élaboration de ces vins demandant plus d'engagements et d'exigences, ils vous donnent donc la possibilité de déguster des vins ouverts sur le fruit et qui révèlent toutes les subtilités de notre terroir.

 Jaune avec des reflets verts

 8-10°C



Sur les fruits frais avec des notes de fleurs blanches



Belle attaque avec une persistance et une fraîcheur qui réveille le vin



ACCORDS METS & VINS

Boulettes de Porc aux graines de Fenouil.

La touche végétarienne : Flan d'Asperges vertes

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 630 bouteilles / palette : 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille :
EAN Carton :

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION



www.estabel.fr