S.O.S. blanc sans sulfites ajoutés

ORIGINES & TERROIRS

Clairette, Grenache Blanc, Terret, Bourboulenc, Rolle, Viognier
Appellation : AOP Languedoc
Rendement : 40 hl /ha

Depuis 2018 nous produisons des sans sulfites et avions à cœur de la décliner en BIO : chose faite avec le millésime 2025 en AOP Languedoc.

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. Les vins sont stockés à basse température et mis en bouteilles rapidement afin de préserver leur fraicheur 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 (pêche) avec des notes de fleurs blanches

Belle attaque avec une persistance et une fraicheur 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 : 600 bouteilles / palette : 5 rangs x 20 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 003 056
EAN Carton :

CONTIENT DES SULFITES

L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION

CABRIÈRES LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

www.estabel.fr