

LE BLANC D'EULALIE

2023

PAYS D'OC



Encépagement : 100 % Sauvignon

Vinification : Vendanges mécaniques, pressurage direct à l'arrivée à la cave, fermentation à basse température (15°C), fermentation malolactique non faite.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez aux arômes de fruits (pêche) et d'agrumes. La bouche est grasse et ronde en attaque avec une bonne vivacité.

Accompagnement : Poissons en sauce, viandes blanches, charcuteries, volailles. Asperges. Plats asiatiques (cuisine Thaï)
Se boit même à l'apéritif.

Temps de garde : 2 ans

Contact : Isabelle COUSTAL CHATEAU SAINTE EULALIE 34210 LA LIVINIÈRE France
Tel : 04.68.91.42.72
www.chateausainteulalie.com e.mail : info@chateausainteulalie.com