



Fiche technique

■ Terres Blanches 2012 ■

▸ Caractéristiques techniques

Cépages : Grenache Noir 85 % - Carignan/ Clairette 15 %

Age des vignes : + de 60 ans .

Vinification : Mélange de vinification Traditionnelle non éraflée et de macération carbonique en cuve inox. La fermentation malolactique et l'élevage à lieu exclusivement en cuve béton.

Type de sol : Marnes blanches profondes sur galets roulés.

Terroir : Le Monteil, les Jas, le Gouyas

Exposition : Sud et est

▸ Notes de dégustations

Robe : rouge assez profond

Nez : De fraise, de cerise et de de fumée

Bouche : Franche, nette , profonde, mélange de fruits jaunes et rouges, violettes

Conseil : Carafé une heure avant le service