

CLOS DE BELLOC - BLANC

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Situé entre Béziers et Agde, au cœur du Languedoc, le vignoble de Preignes et son château médiéval appartiennent à la même famille de vigneron : la famille Vic. Cinq générations se sont succédées pour élaborer des vins renommés, typés par un terroir basaltique unique.



Degré

12,5%

Composition

Vermentino / Chardonnay / Muscat/
Sauvignon

Sols

Argilo-graveleux

Conduite

Récolte

Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha

Rendement

Mécanique

Vinification

65 hl/ha

Levurage avec des levures neutres

Fermentation basse température

Durée de fermentation de 12 jours

Pneumatique avec séparation des presses

Pressurage

Notre commentaire : « Belle teinte cristalline ou miroitent des reflets verts. Le nez est d'une belle finesse et la bouche bien équilibrée. Nervosité, ampleur, persistance des arômes. »

Température de service

Frais. 8-10 °C.

A table

Il est très facile à marier avec des mets à base de poisson ou des tartes, quiches...Convient parfaitement à l'apéritif ou avec quelques sardines grillées.

Disponibilité

Bouteille 75cl

Jérôme et Aurélie VIC / Propriétaires récoltants

Les Domaines Robert Vic

Preignes le Vieux 34450 VIAS

Tél: +33(0) 4 67 21 67 82 Fax: +33(0) 4 67 21 76 46

www.preignes.com

RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.