

DOMAINE DES BUGADELLES
BUGADELLES BLANC IGP PAYS D'OC

Couleur de vin : Blanc

Terroir : Les sols sont à dominante calcaire avec des variantes de grès, argiles rouges, marnes et schistes. Climat méditerranéen avec influence maritime notoire.

Vinification et élevage : Table de tri, pressurage direct à froid sous azote. Fermentation en cuves inox, cépage par cépage. Elevage sur lies fines pendant 4 mois avec bâtonnage.

Degré d'alcool : 13°C

Millésime : 2019

Type d'Agriculture : Agriculture
Biologique

Cépage(s) : 40% Sauvignon blanc, 25% Grenache blanc, 25% Roussanne, 10% Viognier

Dégustation : Jolie couleur jaune pâle avec des reflets verts, nez fin, parfumé et élégant avec des arômes de pêche blanche et de fenouil. Bouche ronde et fraîche.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant et dans les 2 à 3 ans à venir.

