

**CHÂTEAU LES BUGADELLES
TILKI AOP LANGUEDOC**

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. Débourage. Fermentation et élevage en barriques en chêne français de 400 litres (50%) et 50% 225 litres. Elevage sur lies fines pendant 6 mois. Batonnage.

Degré d'alcool : 14°C

Millésime : 2018

Type d'Agriculture : Agriculture
Biologique

Cépage(s) : 40% Grenache blanc, 30%
Bourboulenc et 40% Roussanne

Dégustation : Ce vin présente une robe or pâle, brillante et lumineuse. Le nez est complexe fin et délicat avec des notes florales, épicées et de fruits blancs. La bouche est ample, parfumée, avec de notes d'agrumes et de vanille.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant et dans les 5 à 6 ans à venir.

