



domaine de BELLEMARE

Les Granges de Féline Blanc:

VIN

Millésime: 2018

Appellation: IGP OC

Assemblage: Chardonnay – Sauvignon – vermentino – picquepoul blanc

Vinification: Vendangé la nuit - Pressurage direct sans rebêchage – débouillage statique à froid ou par flotation – fermentation à base température (18°C) – pas de malolactique.

Les cépages sont vinifiés séparément et assemblés en janvier avant la mise en bouteille.

Elevage: En cuve inox sur lie fine durant 3 mois

Degustation: Robe jaune pâle avec reflet vert – belle complexité aromatique sur des notes de fleur blanche – attaque franche et finale longue et rafraîchissante.

Accords culinaires: Appétitif, crustacé, coquillage, poisson grille, suchis.

Service: 10 -12°C

Garde: 2 ans

Production: 50 000 cols annuel

Donnée analytiques:

Degré alcoolique: 13% vol.

Sucre résiduel: 1.1 g/hl

Acidité totale: 3.22 g H₂SO₄/L

pH: 3.63

TERROIR

Orientation: Est-ouest

Altitude: 10 m

Climat: méditerranéen

Type de sol: argilo -sableux

Densité de plantation: 4000 pieds/ha

Rendement: 60 hl/ha

Itinéraire culturel: Pratique culturale raisonnée – certification Terra vits en cours



CONDITIONNEMENT

Bouteille: bordelaise couleur chêne

Bouchon: BVS (blanche)

Capsule:

Cartons: 6 bouteilles debout avec callage

