



## domaine de BELLEMARE

### Les Granges de Féline Blanc:

#### VIN

**Millésime:** 2020

**Appellation:** IGP OC

**Assemblage:** Chardonnay – Sauvignon – viognier – picpoul

**Vinification:** Vendangé la nuit - Pressurage direct sans rebêchage – débordage 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 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: 13.93% vol.

Sucre résiduel: 0.52 g/hl

Acidité totale: 3.22 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/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

