

BIENVENUE AU DOMAINE DE LA LÈQUE. VOUS ÊTES À FRESSAC, AU CŒUR DU VIGNOBLE DES CÉVENNES.

C'EST ICI, ENTRE GARRIGUE ET MONTAGNES CÉVENOLES QUE S'ÉPANOUISSENT LES VIGNES DONT SONT ISSUES CASTILLE, RENAISSANCE ET PLEJOU, LES TROIS CUVÉES DU DOMAINE.

CUVÉE CASTILLE BLANC BIO

IGP CEVENNES



DÉGUSTATION : LA ROBE EST BRILLANTE AVEC UNE BELLE TEINTE PAILLE ET DE JOLIS REFLETS VERTS. AU NEZ, DES NOTES DE FLEURS D'AMANDIERS ET DE JASMIN. LA BOUCHE DÉMARRE PAR UNE ATTAQUE FRAÎCHE. LE DÉROULEMENT EST HARMONIEUX.

ACCORD METS & VINS: A ACCOMPAGNER D'UNE BELLE VOLAILLE OU DES SAINT JACQUES JUSTE POÊLÉES.

TERROIR : ÉBOULIS ARGILLO CALCAIRE
AGE DES VIGNES : 30 ANS
RENDEMENT : 25HL/HECTARES

VENDANGES, VINIFICATION & ÉLEVAGE : VENDANGES MÉCANIQUES, ÉGRAPPÉ, PRESSURAGE DIRECTE, FERMENTATION EN FÛT. ÉLEVAGE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS DE 300 LITRES.

ASSEMBLAGE : CHARDONNAY 90% - VIOGNIER 10%
14% VOL. ALCOOL