

CHÂTEAU DE CALLAC

GRAVES BLANC

« Rond et Fruité »

ENCÉPAGEMENT

85 % Sémillon / 15 % Sauvignon blanc

NATURE DU TERROIR

4,6 hectares implantés sur sol argilo-graveleux

VINIFICATION

Après le 1er débouillage à froid, le jus est mis directement en barrique pour la fermentation. Puis sur lie pendant 6 mois en barrique.

DÉGUSTATION

ACCORDS METS & VINS : fruits de mer, poissons grillés, fromage de chèvre.

GARDE CONSEILLÉE : 1 à 3 ans.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 - 12 °C



www.generations-vins.fr

