

CHÂTEAU DE CALLAC

« *Frais & Croquant* »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

85 % Sémillon - 15 % Sauvignon blanc

NATURE DU TERROIR

4,6 hectares implantés sur sol argilo-graveleux.

VINIFICATION

Après le 1^{er} débouillage à froid, le jus est mis directement en barrique pour la fermentation, puis sur lies pendant 6 mois en barrique.

DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets verts.

Nez : notes de cédrat, d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : fraîche et croquante.

Garde : 1 à 3 ans

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Température de service : 10 - 12°C

Accords mets et vins : apéritif, coquillages et poissons grillés..

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



GRAVES BLANCS

