

CHÂTEAU DE CALLAC

ENCÉPAGEMENT

85 % Sémillon - 15 % Sauvignon blanc

NATURE DU TERROIR

4,6 hectares implantés sur sol argilo-graveleux.

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

Robe : limpide, jaune clair avec de légers reflets saumon.

Nez : arômes de fleurs blanches avec des notes minérales.

Bouche : fruité, pamplemousse et orange sanguine avec des notes de fleurs blanches.

Garde : 2 ans

Degré d'alcool : 12,7% vol.

Température de service : autour de 11°C

Accords mets et vins : apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre frais et fromage de brebis jeune.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



GRAVES BLANCS

