

# BENJAMIN TAILLANDIER

## BLANC

Languedoc , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Benjamin Taillandier

**Millésime** 2018

**Appellation** Vin de France

**Sols** Argilo-calcaire

**Altitude Des Vignes** 250 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud

**Cépages** 33%Terret gris 33%Grenache gris 33%Grenache blanc

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Gobelet

**Pi/hect** 4 000 pi/ha

**HI/hect** 40 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Pressurage direct et fermentation puis élevage en barrique 1/3, cuve 2/3.

**Levures** Indigènes

**Élevage** Barrique 1/3, cuve 2/3

**Alcool** 12.2% alc./vol.

**Sulfites** < 25 mg/l

**Sucre** 0.85 g/l

**Acidité** 2.62 g/l

**Couleur** Jaune pâle

**Dégustation** Fraicheur puis gras en bouche, agrumes et pêche blanche.

**Température De** 12°C

**Service**

BOIRES