

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
