

# Les Cèdres IGP Gard Blanc



**Conditionnement:** bouteille 75cl, bib 3L

**Cépage :** Chardonnay, Colombard

**Terroir & Culture :** Sablonneux

*Vin biologique*, travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle.  
Pas d'herbicide, ni de pesticide.

**Vinification & Elevage :** Egrappage complet.

Pressurage direct, fermentation en cuve inox thermo régulée. Vinification traditionnelle.

**Dégustation:** Ce vin à la robe or pale, nous entraîne sur des notes de fruits exotiques. La bouche est fraîche et ample se prolonge sur une finale agrumes

**Garde :** Environ 2 ans allongés en cave.

**Accords Mets/Vin :** A profiter en apéritif, sur une brasucade de moules du Languedoc, des salades estivales et des poissons fumés ou grillés.  
Servir à 8 ° environ.

**JULIE & NICOLAS**

vin biologique certifié FR-BIO-01

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN  
Tel : 0466393336

@ : [contact@chateaubastet.fr](mailto:contact@chateaubastet.fr)