

C U V É E J E A N

Millésime 2013



Cépage : 100 % viognier dont 30% vinifié et élevé en barriques.

Terroir & culture : Argilo siliceux

Vin biologique, vignoble cultivé en bio-dynamie.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & élevage : Egrappage complet.

Pressurage direct. Fermentation de 20 jours en cuve inox thermo régulée pour 70% avec un élevage traditionnel en cuve. Les 30% restant ont été vinifié et élevé en barrique neuve durant 6 mois. Pas de fermentation malo-lactique sur ce produit.

Degré d'alcool de 14%vol.

Production environ 2000 cols.

Dégustation : La robe est jaune paille aux reflets platine. Vin complexe sur des notes fraîches de pêches et fruits exotiques. En bouche, l'attaque vive et généreuse saura vous séduire. Frais et fruité en finale.

Garde: A conserver 5 ans.

Accord mets/vin : Se déguste aussi bien à l'apéritif, avec des poissons grillés à la plancha.

Servir entre 10° et 12°.

CHATEAU
DE BASTET 

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN
Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201
@ : contact@chateaubastet.com