

CHATEAU LERMITE D'AUZAN.

Sainte Cécile Blanc

Herkomst

Costières de Nîmes, Frankrijk

Druivenras

70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache

Vinificatie

De druiven worden vroeg in de ochtend geoogst om hun verse fruitaroma's te behouden. De druiven worden volledig ontsteelt voordat ze onder lage druk worden geperst. De opbrengst wordt afgekoeld tot 6°C om het op natuurlijke wijze te klaren. Vinificatie bij lage temperatuur (16°C).

Rijping

en rijping gedurende 3 maanden in nieuwe Franse vaten van 400 liter, met roeren op droesem, geeft meer complexiteit aan de aroma's van Viognier en Roussanne.

Alcoholpercentage

14%

Proefnotitie

Goudgele kleur. De harmonie van deze blend geeft een neus van wit fruit (perzik, lychee), amandel, honing en witte bloemen. Gerijpt in hout kunnen al deze aroma's worden bedekt met tonen van gebak en hazelnoten. Zeer mooie balans tussen de frisheid van de Roussanne en de body van de Grenache.

Wijn-spijs

Elegant aperitief, vis of wit vlees met room of gevogelte gerechten en zachte kazen.

Serveertemperatuur

12-14 graden Celsius

