



## CLASSIC Blanc 2020

IGP Oc

*La rencontre inédite de 2 cépages  
pour un blanc frais et acidulé.*

<b>Sol:</b>	Argilo-calcaire pour le sauvignon et schistes pour le piquepoul
<b>Cépage:</b>	55 % Sauvignon, 45 % de Piquepoul
<b>Vendanges:</b>	Manuelles, en cagettes, avec tri
<b>Date des vendanges :</b>	19 aout pour le sauvignon et 2 septembre pour le piquepoul
<b>Vinifications:</b>	Pressurage lent - Débourbage Fermentation en cuve
<b>Elevage:</b>	Sur lies, en cuves inox
<b>Degré alcoolique:</b>	12,5 % vol.
<b>Conditionnement:</b>	Bouteilles bordelaises de 75 cl
<b>Certifications :</b>	H.V.E et Agriculture biologique en 2021

### **Notes de dégustation:**

Le registre aromatique au nez est très aérien. On y trouve des arômes de citron vert, de pêche blanche mais aussi des notes florales et de verveine avec un fond léger de senteurs de pinède, la bouche est ronde et acidulée.

### **Conseils de dégustation:**

Cette cuvée trouvera toute sa place pour accompagner apéritifs, tapas et poissons grillés en particulier. Sa structure et sa fraîcheur lui permettront aussi de se marier à de nombreux autres mets plus riches, comme avec des plats orientaux avec curcuma, curry ou gingembre.