

CHÂTEAU

# Pech-Celeyran

SAINT-EXUPÉRY

TERROIR DE LA CLAPE

## APPELLATION :

AOP LA CLAPE-BLANC

## TERROIR:

ARGILO-CALCAIRE SUR LES CÔTEAUX DE  
LA CLAPE

## CÉPAGES:

BOURBOLENC (40%),  
GRENACHE BLANC (20%),  
MARSANNE (20%), ROUSSANNE  
(20%)

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

ÉGRAPPAGE TOTAL. ECOULAGE ET  
PRESSURAGE PNEUMATIQUE.  
DÉBOURDAGE STATIQUE À FROID.  
FERMENTATION EN CUVE INOX À  
TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE.  
ASSEMBLAGE DE CÉPAGES APRÈS  
FERMENTATION.  
15% ÉLEVÉ EN DEMI MUID CHÊNE  
FRANCAIS CHAUFFE NEUTRE.



## DÉGUSTATION :

JAUNE ÉCLATANT, CET  
ASSEMBLAGE REPRÉSENTE UN  
BOUQUET AROMATIQUE  
INTÉRESSANT OÙ SE MÉLANGE LES  
ARÔMES D'AGRUMES, AVEC LES  
SENTEURS DE LA GARRIGUE ET LE  
CÔTÉ IODÉ TYPIQUE DE NOTRE  
TERROIR.  
VIN D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR ET  
MINÉRALITÉ QUI ACCOMPAGNERA  
L'APÉRITIF AUTOUR DE  
CRUSTACÉS OU DE POISSON  
GRILLÉS.

# CHAMPS DES PIERRES BLANC