

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