



AOP COTES DU ROUSSILLON

CHATEAU DES HOSPICES

Blanc Sec « Grande Terre »



Cépages : Vieilles vignes de Grenache blanc et Grenache gris

Vinification : La vendange est effectuée manuellement et égrappée à son arrivée au chai. Les jus sont placés dans des barriques neuves afin d'effectuer la fermentation. S'en suit tout un travail d'élevage sur lies afin de donner à ce vin la structure et le gras d'un grand vin blanc typé méditerranéen.

Dégustation :

La robe est limpide, or pâle. Le nez est vif, mêlent des notes de fruits à chair blanche avec des notes de torréfactions. La bouche est vive, structurée, avec du gras. L'équilibre entre les arômes de fruits et de bois est très harmonieux.

Ce vin peut se déguster seul, à l'apéritif, et peut aussi accompagner des poissons en sauce ou des fromages à pâtes pressées. Température de service autour de 12°C.