



AOP LIMOUX

DOMAINE RIVES BLANQUES

Blanc Sec « Odyssée »

Cépages : 100% Chardonnay

Age des vignes : 45 ans

Sol : schiste et cailloux, influence méditerranéenne et atlantique.

Vinification : Les raisins sont triés à la main. Pressage pneumatique doux, seul le premier jus est utilisé. Fermenté et vieillit en fûts de chêne. Bâtonnage 1 fois toutes les 6 semaines. Fermentation malolactique partielle. Filtration tangentielle.

Titre alcoométrique : 13%

Dégustation : Servir entre 12 et 14°C. A carafes de préférence.

Accord mets/vin : s'associe avec la viande blanche ou le poisson en sauce ainsi que de nombreux fromages.

