



DOMAINE DE CAMBIS

BERLOU

Le Chant des Griots

Dégustation :

Couleur : Jaune pâle, reflets argentés.

Nez : Fin, parfum de fleurs blanches et notes de poire et d'anis.

Bouche : Attaque fraîche et fondue qui dévoile une belle richesse aromatique sur la longueur. Arômes de fruit blanc, notes florales et beurrées.

Accords met et vin :

Ce vin se dégustera à l'apéritif avec un plat de gambas ou des moules gratinées. Il accompagnera aussi très bien des fromages de type brebis.

Appellation : Vin de France Blanc

Cépages : 70 % Viognier et 30% Rousanne

Production : 6 000 cols

Age moyen du vignoble : 50 ans

Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens

Altitude : 250 - 400 mètre

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendement : 25 - 30 hl/ha

Viticulture : Raisonnée

Sélection : Parcelle

Récolte : Exclusivement manuelle

Vinification :

Pressurage direct

Fermentation sous contrôle de température

Elevage en cuve inox sur lies fines

Collage - Filtration à la mise

Degré alcoolique : 13 °C

Température de service : 14 °C

Mis en bouteille au domaine

