

AOP LIMOUX

DOMAINE RIVES BLANQUES

Blanc Sec « Dédicace »



Cépages : 100% Chenin Blanc

Age des vignes : 13 à 35 ans

Sol : schiste et cailloux, influence méditerranéenne et atlantique.

Vinification : Fermenté et vieillit en fût de chêne. Les raisins sont triés à la main à deux reprises. Pressage pneumatique doux. Exclusivement premier jus. Batonnage 1 fois toutes les 6 semaines. Fermentation malolactique partielle. Filtration tangentielle.

Titre alcoométrique : 12,5%

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

Accord mets/vin : fruits de mer, fromage et plats asiatiques