

# Côtes du Roussillon L'Astre Blanc Grenache blanc



## Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Patrick Saurel
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
  
- **Cépage(s)** : Grenache blanc 50%, Grenache gris 50%
- **Type de Sol**: Argilo calcaire
- **Rendement**: ..... hl/ha
- **Age des vignes** : ..... ans
- **Vendange** : .....

### Vinification:

Elle se fait en fût de chêne français, pendant la fermentation, avec batonnage sur lies ( méthode bourguignonne )

### Elevage:

En barrique



«*Robe aux reflets argentés. Le nez offre des arômes subtils de pêche blanche, de poire mêlés au pain grillé, à la brioche. En bouche, l'évolution aromatique est nette, avec beaucoup de « gras » . Un blanc riche, équilibré et complexe...*»

### Tenue et conservation

..... ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : ....° C

A servir sur un produit de la mer, plutôt cuisiné, un loup grillé à l'anis, une viande blanche ou volaille à la crème, un fromage fermier.

## Récompenses :

- 87/100 Wine Advocate, 2013
- Concours des vins de Lyon Argent / Silver, 2014



XXXXXX

### Le MOT DU VIGNERON :

« *Redécouvrez le Grenache avec ce blanc de caractère qui vous surprendra agréablement.....*»



# Cotes du Roussillon L' Astre Blanc Grenache blanc



- **The winegrower** : Patrick Saurel
- **Annual production** : ..... btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl,
- **Grape Variety(ies)** : Grenache blanc 50%, Grenache gris 50%
- **Type of soil** : Clay limestone
- **Yield**: .....hl/ha
- **Age of the vine**: ..... years
- **Harvest** : .....

## Grand Vin du Languedoc

**Vinification:**  
It is made in French oak barrels, during the fermentation, with batonnage on lees (Burgundy method)

**Maturing:**  
In barrels



*“Dress with silvery reflections. The nose offers subtle aromas of peach, pear, toast and brioche. In the mouth, the aromatic evolution is clear, with a lot of "fat". A rich, balanced and complex white ... »*



**Aging potential :**  
..... years

**Culinary agreements:**  
To serve at ....° C  
To serve on a product of the sea, rather to cook, a grilled fish with anise, a white meat or poultry with cream, a cheese farmer.

## AWARDS :

- 87/100 Wine Advocate, 2013
- Concours des vins de Lyon Argent / Silver, 2014



XXXXXXX

## Winemaker comments :

*" Rediscover Grenache with this white character that will surprise you pleasantly.."*

