

## Chapelle de la Barthe

AOP LANGUEDOC BLANC

### ASSEMBLAGE

Grenache blanc 70% et Roussanne 70%

### TERROIR

Terrasses argilo-calcaire. Exposition sud est. Le grenache exposé au levant conserve ainsi toute sa fraîcheur.

### VINIFICATION

Récolte nocturne à l'abri des fortes chaleurs. Pressurage direct et vinification contrôlée à basse température. Elevage en cuve béton sur lies fines.

### DÉGUSTATION

Robe jaune citron aux reflets verdoyants. Nez de fleurs séchées et d'anis, bouche ronde et généreuse aux saveurs épicées. Belle fraîcheur et persistance aromatique.

### SERVICE

Température idéale de service 10° à 12°. Idéal pour accompagner un poisson grillé ou des huîtres gratinées.

### GARDE

A consommer de préférence sur la fraîcheur, peut être conservé 2 à 3 ans.

### GENCODS

Bouteille : 3760188390573

Carton : 3760188390580

