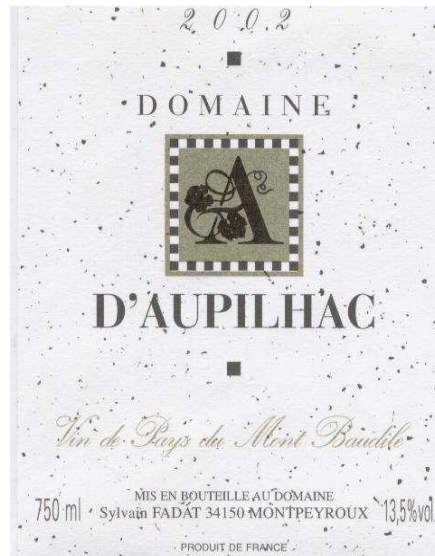


# Blanc Mont Baudile



## **VIN DE PAYS DU MONT BAUDILE BLANC 2005 (5000 bouteilles)**

### **CEPAGES :**

Ugni blanc 33.3% Grenache blanc 33.3 %, Chardonnay 33.3%.

### **SOL :**

Le Chardonnay et l'Ugni-blanc se trouvent sur des sols d'argiles blanches et le Grenache Blanc sur des graves et galets roulés.

### **VINIFICATION :**

Après léger débourage, mise en fûts où le vin fermente.

### **ELEVAGE :**

En barriques et foudres durant 11 mois.

### **MISE EN BOUTEILLE :**

Léger collage après la fermentation malolactique.

### **DEGUSTATION :**

Il exprime des arômes de pêches jaunes, abricots et d'anis.

### **ACCORDS GASTRONOMIQUES :**

Le Blanc issu d'un assemblage à la récolte de trois cépages, est vinifié et élevé en fûts et foudres. Il y accomplit aussi sa fermentation malolactique. Concentré, fruité et gras, il s'accorde avec du poisson en sauce ou des viandes blanches.