



Quoi ?

Nom de la cuvée : Pourquoi Pas ?

Appellation : AOC Languedoc

Couleur : blanc

Comment ?

Cépages : 60% Roussanne, 30% Marsanne, 10% Rolle

Age des vignes : entre 14 et 23 ans

Rendement : 45 hl/ha

Culture : sols argilo-calcaires et éboulis du Pic Saint Loup.

En agriculture Biologique certifié par FR-BIO-15.

Vinification & élevage : pressurage Direct, débourbage à froid sous 48 heures, vinification à 18°C, cuvaison de 15 jours et élevage en cuve durant 6 mois.

Combien ?

Degré d'alcool : 13°

Conditionnement : bouteille 750 ml et magnum 1 500 ml

Production moyenne annuelle : 10 000 à 12 000 bouteilles

Potentiel de garde : plénitude de 2 à 5 ans après la récolte

Température de service : autour de 12°C



Le mot du vigneron

- Robe pâle aux reflets argentés.
- Nez de poire, d'ananas et de fenouil sauvage avec une touche minérale qui rappelle la craie.

L'ensemble est frais, la bouche est légère, délicate et digeste.

Accords mets/vins

- A l'apéritif ou sur un poisson en sauce type sandre au beurre blanc.

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS - Fabien Reboul

128 route de Trente Loups, F-34270 Valflaunès, FRANCE

Tél. +33 (0) 4 67 55 76 30 - Mobile : +33 (0) 6 83 48 37 85

chateauvalflaunes@gmail.com - www.chateauvalflaunes.fr

