630 / Blanc sec

Région : Sud-Ouest

Appellation : IGP Comté Tolosan

Terroir : Argilo-Calcaire

Cépages : Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

Vinification :

Récolte matinale, bonne maturité, macération préfermentaire à froid et élevage sur lies confèrent à notre blanc puissance aromatique, rondeur et finesse.

Notes de dégustation :

L'association des cépages Sauvignon, Chardonnay et Viognier exprime toute sa complexité avec des arômes aux notes d'agrumes et fruits blancs. Sa fraicheur et sa vivacité en bouche, avec une finale légèrement minérale font de ce 630 blanc le compagnon idéal de vos apéritifs, poissons...

Durée de garde : 1 à 3 ans

VIGNERONS DU QUERCY
PAYSANS ET AUTEURS

630 / White (dry)

Region: South-West

Appellation: IGP Comté Tolosan

Terroir: Clay and limestone

Grape varieties: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

Winemaking:

We harvest in the early morning when the grapes are fully ripened. Then a low-temperature pre-fermentation maceration followed by ageing on the lees, to give the final wine powerful aromas, roundness, and finesse.

Tasting Notes:

The blend of Sauvignon, Chardonnay et Viognier expresses complexity with aromas of citrus and white fruits. Thanks to its freshness, and a light mineral finish, this wine can match with aperitifs, fishes, etc.

Ageing potential: 1 to 3 years

VIGNERONS DU QUERCY
PAYSANS ET AUTEURS