

PAYS DU GARD Blanc

BELLE PIERRE 2010

Médaille d'Or au Concours des Vins Gardois

Mise en bouteille à la propriété



Terroir : Plaines sablonneuses, calcaires et schistes.

Cépage : 90% Sauvignon, 10% Chardonnay. Age moyen des vignes : 20 ans.

Vinification : Vinification traditionnelle. Sélection parcellaire grâce au logiciel géotrace. Les raisins sont cueillis à pleine maturité. Raisins cueillis aux heures fraîches. Les vendanges sont égrappées à 100%. Contrôle des températures pendant la fermentation (15 à 18° C). Pressurage pneumatique, pressurage direct.

Dégustation : Robe brillante et délicate, jaune serein. Nez exubérant de fruits exotiques, mêlés à des arômes de pêche. Bouche ample et aromatique.

Conseils de consommation : A apprécier en apéritif et en accompagnement de vos plats de poisson. Servir à une température de 8 à 10°c. A boire dans les deux ans.

Données techniques : Bouteille bordelaise sensation, bouchon synthétique, carton de 6 bouteilles avec intercalaires. Palette Europe de 100 cartons. Contre étiquette avec gencod :

3 360500 00001 4. Qualité disponible également en Bag in Box de 5 et 10 litres.

SAS Caveau de la Croix Couverte – 590 route de
Fourques – 30300 Beaucaire – France

www.la-belle-pierre.com


LA BELLE PIERRE

*“Vignerons coopérateurs
à Beaucaire depuis 1914”*