VIGNUS

VIN DE FRANCE

CASTELBARRY

Coopérative artisanale et engagée

On les appelle les vins de patience. Seulement les bonnes années, la vendange tardive et collective est cueillie manuellement à la fin octobre. Les jus s'affineront lentement avant de les redécouvrir tous réunis.

Type : Vin blanc moelleux

Cépages : 100% Chenin

Vignoble et vinification : 1 parcelle sélectionnée sur la commune de Lagamas près du pont suspendu. Vendange tardive et manuelle réalisée avec l'ensemble des adhérents fin octobre, sur baies passerillées. Elevage en fût neuf.

Profil : Robe dorée, arômes miellés et floraux. Bouche équilibrée entre le sucré et l'acidité.

Accords mets et vins : apéritif hivernaux, foie gras, tarte au chocolat et spéculoos.

Température de service : 10°C.

Libellé carte des vins : Mouts de raisin partiellement fermentés issus de vendanges passerillées - Vignus - Blanc - 75cl

TERRA VITIS® plaisir du vin terre vivante

Castelbarry, 5 Place F. Villon, 34150 Montpeyroux
Tel : +33 (0)4 67 96 61 08 . www.castelbarry.com

GROWERS IN VIGNERONS DEVELOPPEMENT DURABLE SUSTAINABLE DEVELOPMENT