



Terret *Le Vent des Dames*

Le nez est net et franc, la bouche est bien équilibrée et présente une belle fraîcheur en finale.

INFORMATIONS GENERALES



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2015

Cépage(s)

100% Terret

Rendement

45 hl/ha/ha

Maturité / Garde

inférieure à 3 ans

Degré d'alcool

13 % vol

Température de service

10 - 12° C

Accords mets et vins

Fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches, fromage de chèvre.

VITICULTURE / VINIFICATION



Age moyen du vignoble :

65 ans, taillée en gobelet

Nature du sol :

Argilo Calcaire

Culture des vignes :

Culture raisonnée respectueuse de l'environnement.

Vendanges :

Vendanges manuelles

Vinification :

Macération pré fermentaire, puis pressurage doux basse pression.

Le débourage des jus s'effectue par l'action du froid

La fermentation se déroule sous température contrôlée

Soutirage léger.

CONDITIONNEMENT



Type de bouteille

bourguignone

Type de bouchon

liège

