

Château du Vieux Parc
CUVEE AIR DE RIEN BLANC
AOP Corbières

Château
du
Vieux Parc

TERROIR

LANGUEDOC – Appellation Corbières Contrôlée
Terrasses graveleuses de l'Orbieu
Culture Raisonnée
Certification HVE 3

CEPAGES

Assemblage de Grenache blanc 1/3
Roussanne 1/3
Vermentino 1/3

VINIFICATION

Egrappage 100%,
Pressurage direct,
Débourbage au froid
Fermentation sous contrôle des températures

DEGUSTATION

Robe jaune clair, limpide, bel aspect.
Nez fruité, fin, coing et pamplemousse sur un fond minéral.
Bouche puissance et bien équilibrée, belle acidité.
Evolution charnue et bien parfumée avec une belle finale.

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température 8- 10°
Garde 2 ans

A marier avec poissons grillés, moules ou apéritif.



11200 CONILHAC CORBIÈRES (France)
Tél. 04 68 27 47 44
Email: contact@chateau-vieuxparc.fr
www.chateau-vieuxparc.fr