

Château du Vieux Parc
CUVÉE SELECTION BLANC
AOP CORBIERES

TERROIR :

Terroir de Lézignan
Terrasses caillouteuses de l'Orbieu
Vignes en culture raisonnée
Certification HVE

CEPAGES

Roussanne 50%
Vermentino 50%

VINIFICATION:

Egrappage, triage et pressurage direct
Vinification en futs neufs pendant 6 mois
battonage

DEGUSTATION:

Or pâle à reflets verts.
Ses six mois de fût ajoutent une note de toast beurré.
Au palais, rond à souhait, tendre à cœur,
légèrement miellé, il attaque avec ardeur puis s'équilibre
sur une délicate rétro-olfaction de fruits exotiques et
de fleurs blanches.

CONSEILS

Température 10°- 12°
Potentiel de Garde : 5 ans
Conseillé à l'apéritif,
sur calamars à la rouille , st Jacques à la crème,
les fromages de chèvre et de brebis.

MEDAILLES ET GUIDES

Médaille d'Or Concours Corbières 2019

Château 
du Vieux Parc



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