

# Château du Vieux Parc CUVÉE L'AIR DE RIEN BLANC

AOP CORBIERES

## TERROIR

Terrasses graveleuses de l'Orbieu.  
CULTURE RAISONNEE

## CEPAGES

Assemblage de Grenache blanc 50 %  
Roussanne 30%  
Vermentino 20%

## VINIFICATION

Egrappage 100%, pressurage direct, puis fermentation sous  
contrôle des températures.

## DEGUSTATION

Robe jaune clair, limpide, bel aspect, nez fruité, net, coing,  
pamplemousse sur un fond minéral, bouche puissante et  
bien équilibrée, belle acidité l'évolution est charnue et bien  
parfumée avec une jolie finale.

## CONSEILS DE DEGUSTATION

Température 8 à 10°  
garde : 2 - 3 ans

Conseillé avec poissons grillés, moules, apéritif

Château   
du Vieux Parc



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