

CHÂTEAU

Pech-Céleyran

SAINT-EXUPÉRY

TERROIR DE LA CLAPE

APPELLATION :

IGP Oc -BLANC

TERROIR:

ARGILO-CALCAIRE AU PIED DES
CÔTEAUX DE LA CLAPE

CÉPAGES:

SAUVIGNON (70%) , MUSCAT
(30%)

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
FERMENTATION EN CUVE INOX, À
BASSE TEMPÉRATURE.
BÂTONNAGE SUR LIES FINES



DÉGUSTATION :

UNE ATTAQUE FRANCHE ET
FRAÎCHE. LE CORPS DU VIN EST
MARQUÉ PAR UNE RICHESSE
AROMATIQUE AUX NOTES FLEURIS
ET FRUITÉES.
LA FINALE PERSISTE EN BOUCHE
TOUT EN FRAÎCHEUR.



OMBLINE BLANC