

CHÂTEAU
Pech-Celeyran
SAINT-EXUPÉRY



AOC LA CLAPE-BLANC



ARGILO-CALCAIRE SUR LES
CÔTEAUX DE LA CLAPE



BOURBOULENC,
MARSANNE,
ROUSSANNE



JAUNE ÉCLATANT, CET ASSEMBLAGE
REPRÉSENTE UN BOUQUET
AROMATIQUE INTÉRESSANT OÙ SE
MÉLANGE LES ARÔMES D'AGRUMES,
AVEC LES SENTEURS DE LA GARRIGUE
ET LE CÔTÉ IODÉ TYPIQUE DE NOTRE
TERROIR.

VIN D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR ET
MINÉRALITÉ QUI ACCOMPAGNERA



ÉGRAPPAGE TOTAL. ECOULAGE
ET PRESSURAGE PNEUMATIQUE.
DÉBOURDAGE STATIQUE À
FROID. FERMENTATION EN
CUVE INOX À TEMPÉRATURE
CONTRÔLÉE. ASSEMBLAGE DE
CÉPAGES APRÈS
FERMENTATION.
15% ÉLEVÉ EN DEMI MUID
CHÊNE FRANÇAIS CHAUFFÉ
NEUTRE.



Cuvée Champs des Pierres