

LES BÉATES

TERRA D'OR WHITE



CÉPAGE: 60% Sauvignon Blanc, 20% Chardonnay, 20% Ugni Blanc

GRAPE VARIETIES: 60% Sauvignon Blanc, 20% Chardonnay, 20% Ugni Blanc

SOL: Calcaire

SOIL: Calcaire

VINIFICATION: Vendanges manuelles, macération pré-fermentaire, pressurage et débourage puis fermentation et élevage en pièces de chêne de 500 litres sans levures ajoutées durant 10 mois avec batonnage réguliers.

VINIFICATION: Manual harvest, pre-fermentation maceration, pressing and settling, then fermentation and aging in 500 liter oak pieces without yeasts added for 10 months with batonnage regular.

DEGUSTATION:

DEGUSTATION:

Œil: or intense

Eye: intense gold

Nez: riche de pâtes de fruits, pomme au four, beurre caramel et citron confit.

Nose: rich in fruit pastes, baked apple, caramel butter and candied lemon

Bouche: Bouche grasse et ample avec une belle persistance aromatique.

Mouth: fat and full palate with a nice aromatic persistence

Accompagne parfaitement de nombreux plats: apéritifs, viandes blanches, poissons, légumes.

Perfect with many dishes: aperitifs, white meats, fish, vegetables

ABV: 13%

ABV: 13%

