



Le Bio Balthazar

Minervois

Terroir: argilo-calcaires de la commune d'Azille et de la Livinière.

Cépages: 35 % Rolle, 35 % Grenache blanc et 30 % Marsanne.

Vinification: Pressurage direct, suivi d'un débourage classique. Fermentation entre 16 et 18 °C avec bâtonnage des lies en fin de fermentation.

Elevage: en cuve béton sur lies fines et moyennes avec bâtonnages réguliers.

Dégustation: Robe jaune pâle au reflets verts et argentés. Nez fin, fumé, craie avec des notes de citrons jaunes, poires, fleurs blanches et pêches blanches. Attaque en bouche vive, ample, gras avec une finale savoureuse et fruitée.

Suggestions: Vin à boire dès maintenant ou dans les 3 prochaines années. A servir frais à 10 °C sur des huîtres, crustacés, poissons grillés ou en sauce, pâtes fraîches, sushis et fromages secs.

Vin certifié Bio-FR-01 par Ecocert

AOP Minervois blanc 2021

EAN 13 bouteilles de 75 cL : 3760172991076

EAN 13 carton de 6 bouteilles de 75 cL : 0 3760172991083

Palette Euro 80*120 : 600 bouteilles avec 100 cartons de 6 sur 4 couches.

