



DOMAINE PY
VIN BIOLOGIQUE DU LANGUEDOC

La Guinguette Blanc



Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : Vin de France

Cépages : 60% Sauvignon, 30% Soreli (cépage résistant), 10% Chardonnay

Terroir : Argilo-limoneux

Âge des vignes : entre 15 et 20 ans.

Rendement moyen : 50hl / ha

Vinification : Vendanges mécaniques, pressurage pneumatique, stabulation sur bourbes pour extraire des précurseurs aromatiques, débourbage statique, fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle de la température.

Elevage : élevage 3 mois des trois cépages séparément avant assemblage final.

Plénitude : entre 1 et 2 ans

Note de dégustation : Belle robe jaune dorée brillante. Nez agréable de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est intense en attaque avec des arômes d'ananas, de pêche jaune.

