



PEYRES NOBLES AOP Corbières blanc

Aromatique, frais et léger.

Origine Géographique :

Parcelles situées sur les coteaux du versant Sud de la montagne d'ALARIC dans le terroir de Lagrasse.

Terroir : Sol argilo-calcaire, Terra Rossa

Vinification & Elevage :

- Pressurage direct
- Maîtrise des fermentations à basse température pour laisser s'exprimer les arômes du Vermentino
- Mise en bouteille dès le mois de décembre

Cépages :

Grenache blanc, Vermentino, Roussanne, Marsanne

Dégustation :

Belle robe jaune pâle lumineuse. Son nez, élégant, s'ouvre sur des notes d'agrumes (pamplemousse, zestes de clémentine) et pêche de vigne. La bouche, particulièrement fraîche et ample, révèle des arômes fruités et floraux.

Un vin gourmand qui s'accordera parfaitement avec poissons, plateau de fruits de mer ou simplement en apéritif.

A servir frais entre 8 et 11 °C.

VIGNERONS DE CAMPLONG
25 avenue de la promenade 11200 Camplong d'Aude
T. 04 68 43 60 86 - F. 04 68 43 69 21
mail : secretariat.camplong@orange.fr
www.vigneronsdecamplong.com