

# DUO BLANC COSTE CASERONE



**IGP Ile de Beauté BEAUTE  
Vin de Coteaux**

**Duo de cépages : Chardonnay 65 %**

**Chenin 35 %**

**Vignes de coteaux de plus de 35 ans.**

**Conduite** : Les parcelles en coteaux sont certifiées HVE Une taille courte, un ébourgeonnage manuel et un effeuillage sont pratiqués afin d’obtenir des raisins concentrés au maximum. Vendanges manuelles 100 % pour la mise en bouteille.

**Vinification** : Vinification séparée des deux variétés selon le même processus- Réception de la vendange, sulfitage à 4g/hl- Pressurage direct de la vendange entière sous gaz carbonique.

Débourbage statique en cuves inox thermo-régulées, stabulation sur bourbes fines.

Température de fermentation comprise entre 12 et 16°C

**Elevage** : En cuve inox, légère filtration et mise en bouteille précoce.

**Dégustation** : Roble claire aux reflets paille, étincelante. Nez puissant de mangue et d’ananas, fruits de la passion, mais aussi fleurs blanches. Très belle rondeur en bouche. Equilibré. La finale est minérale et exotique.

**Service** : Entre 10° 12° pour accompagner crustacés, poissons grillés, viandes blanches, jusqu’aux fromages et desserts d’agrumes et Chocolats.

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.