



Chat Pitre blanc

Vin de pays d'Oc

<i>Âge des vignes</i>	15 ans
<i>Cépages</i>	Chardonnay (40%), Sauvignon (40%), Grenache (10%)
<i>Degrés</i>	13°
<i>Millésime</i>	2008
<i>Rendement</i>	40hl/hect
<i>Vinification</i>	Débourbage à froid. Température régulée.
<i>Élevage</i>	En cuve pendant 6 mois.

Commentaire de dégustation

Un millésime sur la fraîcheur et le fruit. Le Chat Pitre blanc 2008 allie au nez des notes mentholées et citronnées.

La bouche est suave, sur les agrumes (pamplemousse) et les saveurs exotiques (mangue, ananas). Un vin tout en simplicité. C'est là sa grandeur.