



## CHAT PITRE BLANC

IGP Pays d'Oc

---

Un millésime éclatant sur la fraîcheur et le fruit.  
Au nez explosif se mêlent des arômes de pamplemousse, de pêche de vigne et de lys. La bouche est tonique et désaltérante.  
Un vin tout en simplicité. C'est là sa grandeur.

Le Chat Pitre blanc convient parfaitement à l'apéritif, pour accompagner des coquillages (huîtres, moules).

---

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Âge des vignes**

20 ans

**Cépages**

Vermentino (85%), Grenache Blanc (15%),

**Degrés**

13°

**Rendement**

40 hl/ha

**Vinification**

Pressurage direct. En cuve inox. Température régulée.

**Elevage**

En cuve pendant 6 mois

---