

CHÂTEAU DEFLEUR BLANC



CHÂTEAU DEFLEUR BLANC

APPELLATION : A.O.C SIDI SALEM

CÉPAGES
CHARDONNAY ET PEDRO XIMENES

SOL / CLIMAT

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

VINIFICATION

La vendange est entièrement manuelle. Pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation sous température contrôlée à 16- 17°C, collage, légère filtration avant mise en bouteilles.

VARIETAL

CHARDONNAY & PEDRO XIMENES

SOIL / CLIMATE

Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

VINIFICATION

Harvesting is done entirely by hand. Press with juice selection, must clarification at low temperature, fermentation at 16-17°C, fining, light filtration before bottling.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE

Jaune clair verdâtre



NEZ

lime et de citron avec un coté florale



BOUCHE

une bonne sapidité et une bonne note acidulée.



CONSEIL DE CONSOMMATION

Servir entre 10°C et 12°C



ACCORDS METS ET VINS

Ce vin peut être servi en apéritif ou accompagnera harmonieusement les viandes blanches



TASTING NOTES

COLOUR

Light greenish yellow

NOSE

lime and lemon with a floral side

MOUTH

good palate and a good acidulous note

RECOMMENDED TEMPERATURE FOR SERVING

Between 10°C to 12°C.

FOOD AND WINE PAIRING

This wine is ideal for pre-dinner drinks, salads, all types of poultry dishes



CHÂTEAU DEFLEUR
ROUGE



CHÂTEAU DEFLEUR
ROSÉ