

DOMAINE LE NOUVEAU MONDE

Vin de pays d'Oc Chasan 2013

Cépages: Chasan 100%

Age de la vigne: 23 ans

Rendement: 30 Hl/Ha

Terroir: sables marins, les vignes sont à 800mètres de la mer méditerranée et à 50m de l'étang de Vendres, elles bénéficient d'une très forte influence maritime et d'un micro-climat exceptionnel du a cette position.

Vinification: traditionnelle. Raisins à maturité optimum, récolte de nuit (températures basses). Les jus sont obtenus par pressurage direct, légère macération à froid. Débourage à froid, turbidité 200NTU.

Fermentation lente à température contrôlée (18-19°C).

Elevage: 9 mois en cuve inox

Garde: entre 2 et 3 ans

Accord culinaire: apéritif, coquillages et fromage type pélarдон

Prix caveau : 5.10€TTC