

# VIN BLANC NATURELLEMENT DOUX

## VENDANGES OUBLIEES 2012



### Terroir

Sable astiens avec galets de quartzite



### Dégustation

Nez aux notes de miel et de coing. En bouche, des saveurs d'ananas confit



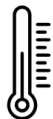
### Encépagement

Grenache blanc



### Vinification

Récolte manuelle mi-novembre  
Vendange surmaturée soigneusement triée  
Débourbage à froid au bout de 24h  
Fermentation alcoolique à 15°C  
Elevage en cuverie inox pendant un an  
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins pour contrôler l'ensemble des processus, de la vigne à la bouteille



### Service et Potentiel de garde

Environ 10°C  
Garde 10 ans



### Accompagnement

A l'apéritif ou en dessert.  
Sur le foie gras, les fromages persillés ou relevés.  
Les desserts chocolatés ou épicés.  
Le sucré-salé



### Distinction

Bettane & desseauve (2009 : « Un vin tout à fait étonnant, le nez rappelle les vins doux de la Loire mais la bouche est 100% sud : fruits exotiques, miel, un vin riche et gourmand. »)

ges  
oublées

CHATEAU  
INQUEVEDEL