



FICHE TECHNIQUE

SELENE



APPELATION : IGP St Guilhem le désert

COULEUR : Blanc

MILLESIME : 2023

SITUATION : Ceyras (34)

SOLS : argile blanc – Sous-sol calcaire

CEPAGES : 100% Carignan Blanc

VIGNES : Agé de 45 ans.

RENDEMENT : 22hl/ha

VINIFICATION : Pressurage direct, vinification en cuve inox thermo-régulé et en fût de 228 litres (Tonnellerie Rousseau). Fermentation malo-lactique réalisée sur les deux contenants. Assemblage réalisé après élevage sur fût pendant 4 mois. (Proportion : 87% de cuve et 13% de fût)

ACCORDS METS VINS : Poêlée de St Jacques, Loup de mer. Fromage de chèvre et fromage à pâte molle. Aile de raie aux câpres.

DUREE DE GARDE : 2 à 5 ans

T° DE SERVICE : entre 12°C et 14°C

ALCOOL : 12°



Robe brillante aux reflets dorés. Le nez s'exprime sur des notes de tabac blond, de zeste d'agrumes et d'anis.

La bouche est tonique (typique) avec une finale fraîche.

