

BACCALARIUS
Domaine de Bachellery
IGP Pays d'Oc blanc

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Très haute protection des raisins contre toute oxydation, dès leur cueillette et lors de leur transport dans la cave. Vendange de nuit, à température fraîche. Egrappage complet, pressurage direct sous ambiance CO2. Stabulation 24 heures et débouillage immédiat à 8°, sélection des jus limpides et blancs seulement. Fermentation provoquée par addition de levures sélectionnées, en cuve inox, sous contrôle des températures permanent, durant 30 à 40 jours.

Elevage en fût de Chêne français pendant 6 à 12 mois.

Titre alcoolique : 14 %

CARACTÈRES DE DÉGUSTATION

Jolie robe paille, très claire.

Nez expressif dominé par des notes de fruits exotiques, de banane, de gingembre. Bouche charnue, fraîche et équilibrée, avec des notes de fleurs blanches, de poire.

Finale tendue et gourmande. Belle longueur.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière.

Accompagne les poissons en sauce, comme un filet de lotte à la sauge, les poêlées de champignons, les viandes blanches rôties, les préparations à la crème fraîche. Très agréable aussi à l'apéritif.

Servir frais, à 11°C.

