

FICHE TECHNIQUE

NOM : *Michel CLAPAREDE*
Adresse : *Prieuré Saint André*
34460 ROQUEBRUN
☎ *04.67.89.70.82*
☎ *06.83.30.34.77*
Email : *prieure.st.andre@wanadoo.fr*



DENOMINATION : *PRIEURE SAINT ANDRE « CECILE »*

COULEUR : *BLANC*

CEPAGES : *Pinot blanc (50 %) Pinot gris (50%)*

DEGRE : *13°*

SOL (Géologie) : *Schiste*

RENDEMENT : *40 Hl/ ha*

MODE DE VINIFICATION : *Pressurage direct*

ELEVAGE : *Elevage sur lie + Elevage barriques*

11,60 €

CONDITIONNEMENT	
Type de bouteilles	Bordelaises «Emotion »
Quantité par cartons	6 bouteilles

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Très bel équilibre entre le fruit apporté par le Pinot blanc et la minéralité par le pinot gris.

*Bouche charnue et consistante apporté par l'élevage sur lie
Nez concentré dominé par des notes d'acacia et d'agrumes.*

A boire sur poissons, viandes blanches, ou fromages.

Peut être conservé entre 3 et 5 ans.