



LE DÉMON DE L'ÉVÊQUE

AOC CORBIÈRES Blanc
Millésime 2014

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 70 % Bourboulenc - 30 % Grenache

DEGRÉ 12%vol.

VINIFICATION Pressurage pneumatique. Débourage physique à froid à 10° pendant 48H. Tirage au clair, fermentation à 16 C

DÉGUSTATION Jolie couleur fraîche et de nuance or pâle. Bonne puissance aromatique avec des notes de fleurs blanches et de pêche. Bouche ronde et savoureuse avec une jolie persistance des arômes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 6° - 8°C.

ACCORDS CULINAIRES Apéritif, poissons grillés, fruits de mer.



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – vinspierrerichard@orange.fr
www.vinspierrerichard.com