



Mas des Chimères  
34800 Octon

## Le Blanc

### Fiche technique :

**Appellation:** Vin de pays des Coteaux du Salagou.

**Cépages:** Terret, Viognier, Chardonnay, Grenache blanc, Carignan blanc, Roussane....

**Vendange et vinification:** Les raisins ont été cueillis et triés à la main dans des cagettes, pour ne pas les abîmer. Tout ceci tôt le matin afin qu'ils arrivent à la cave dans un très bon état de fraîcheur.

Ensuite ils sont pressés et mis en cuve. Débourbés par le froid.

Le Blanc est vinifié et élevé sur lies en barrique de 400L pendant 10 mois.

**Rendement :** 25hl/ha.

Conseil : servir 10 à 12 °

L'ouvrir sans hésiter 1 à 2 heures avant, ou/et le carafier.