

ButiNAGES - BLANC - 2018



ButiNAGES est une métaphore qui décrit aussi bien le style du vin que notre approche sur l'ensemble de nos vignobles. Elaboré à partir de nos jeunes vignes, mais bénéficiant de la même attention que les autres cuvées du Château, c'est un vrai vin de plaisir.

Nous privilégions la pureté d'un fruit croquant et la douceur d'une bouche veloutée pour obtenir ce vin frais, gourmand et digeste. Il est parfaitement rafraichissant sur des poissons grillés, ou fruits de mer.

Terroir : " Grès ", galets roulés et argile rouge – AOP Costières de Nîmes - Certifié Bio

Cépages : Roussanne & Grenache Blanc

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- effeuillage côté Est pour favoriser la santé des grappes
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales, des grapillons, puis ajustement de la charge
- récolte en début de maturité pour préserver l'acidité
- levurage et fermentation entre 14 et 16°C pendant 21 jours
- élevage sur lies fines en cuve ciment avec batonnage pendant 3 mois

Dégustation :

- *Robe* : jaune pâle brillant aux reflets verts
- *Nez* : très expressif, arômes de fleurs blanches et de fruits à noyaux –pêche, abricot
- *Bouche* : vif en bouche avec des arômes frais très présents, une belle longueur et une finale sur des notes minérales

Garde : s'apprécie dès maintenant ou à garder 3 ans

Accord Mets/Vin: servir à 10 - 12°C. Parfaitement rafraichissant pour l'apéritif.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	sauces	desserts
chèvre frais	veau	sole	épinards	curry	sautée	meunière	amandes
brebis	poulet	truite	tomates	romarin	grillée	crème	ananas
		sushi	asperges	cannelle	rôtie	citron	pêches