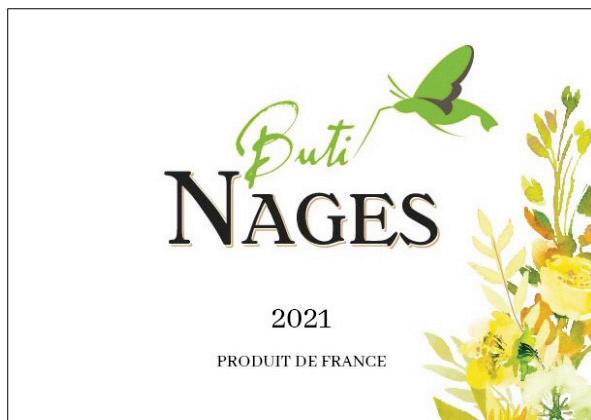


# ButiNAGES - BLANC - 2021



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 rafraîchissant sur des poissons grillés, ou fruits de mer.

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

**Cépages :** 70% Grenache Blanc & 30% Roussanne

#### 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 rafraîchissant pour l'apéritif.



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