



Cuvée Trassegum Blanc

(Signifie « potion d'amour » en occitan)

Rendement : 35 hl/ha

Encépagement : Roussanne(80%), Grenache Blanc (10%), Rolle(10%)

Vinification-élevage : Vendange éraflée. Protection de la vendange

sous neige carbonique avec macération dans pressoir pneumatique.

Fermentation directe en fût de 500 litres .Longs batonnages pour développer le gras en bouche.

Contrôle des températures par canne de refroidissement

Dégustation :

Robe jaune paille, nez floral et vanillé.

Un équilibre complexe apporté par le gras de la roussanne fermentée en barrique et la vivacité du grenache et du rolle gardés sur le fruit. Une bouche ample et longue.

Château d'Or et de Gueules -Chemin des Cassagnes - Route de Générac - 30800 Saint-Gilles

Tel : 04.66.87.32.86 – Fax : 04.66.87.39.11 – Port. : 06.03.53.62.12 –

www.chateau-or-et-queules.com - e.mail : chateaudoretdegueules@wanadoo.fr