



Château Tour des Genêts



Cuvée Genêts Blanc 2006

Cépages : 80 % Clairette 20 % Grenache blanc

Vendanges manuelles et triées sur table de tri

Vinification : Egrappage, refroidissement des baies de 10 °. Pressurage. Débourbage 24 heures après mise en cuve inox thermo-régulée. Fermentation alcoolique entre 17° et 22°. Soutirage. Filtration tangentielle. Mise en bouteille au printemps.

Dégustation : Robe jaune pâle, aux reflets scintillants de pomme verte.
Au nez, arômes d'agrumes, et de genêts !
En bouche joli équilibre de fruits frais et mûris au soleil, vin frais, plaisant et facile à boire.

Dégustation à 12°. Conseillé à l'apéritif, coquillages et poissons

Patricia et Christian Rogier
507 chemin de la Genestière - 84380 MAZAN
Vaucluse – France
Tél et fax : 04 90 69 88 04 – Portable : 06 81 06 37 00
Email : christian.rogier@wanadoo.fr – www.chateau-tdg.com



Château Tour des Genêts

Patricia et Christian Rogier
507 chemin de la Genestière - 84380 MAZAN
Vaucluse – France
Tél et fax : 04 90 69 88 04 – Portable : 06 81 06 37 00
Email : christian.rogier@wanadoo.fr – www.chateau-tdg.com