

# Craputeuse Blanc 2019



**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Elevage :** Cuve traditionnelle

**Œnologue conseil :** Laboratoire Natolie, Stéphanie Prabonaud

**Vinification:** Vinification en cuve, fermentation à basse température pour exprimer tous les arômes primaires. Décuvage à la main et pressurage doux. Finale à chaud pendant 15 jours pour fixer les tanins et la couleur.

**Commentaires de dégustation:** Ce vin allie concentration et finesse. Arômes qui tendent vers l'exotisme, la finale en bouche est longue. Avec sa superbe structure minérale, le vin évoque une grande pureté. Ce vin accompagnera parfaitement fruits de mer et poissons grillés.



DOMAINE DE  
LA GRANDE SIESTE  
ANIANE

*“On ne boit pas le vin, on le partage”*

Domaine de la Grande Sieste  
1434 Ancienne route de Gignac  
34150 Aniane

+33 (0)6 61 321 543  
contact@lagrandesieste.com

[www.lagrandesieste.com](http://www.lagrandesieste.com)

