

Blanc

Vendange manuelle,
ramassage en cagette,
transport à basse température : 7°



Alban

Pressurage en grappe entière des deux cépages ensemble.

Après débouillage, mise en barrique (400 l.) pour la fermentation et l'élevage.

Maîtrise des températures par climatisation du chai.

Elevage sur lies avec bâtonnage quotidien durant 5 mois.

Roussane 58% - Chardonnay 42 %

Domaine Toux Trencavel

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Vignerons à Trausse 11160

Minervois France