



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CHATEAU PECH REDON

● L'Epervier



Robe : brillante jaune or aux reflets verts

Nez : expressif, sur des arômes de fruits blancs, fruits confits, de fleurs blanches

Bouche : ronde, avec de la vivacité

Gastronomie : poisson en sauce, bourride et crustacé, coquillages.

Garde : 3 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP la Clape

Localisation et superficie

Narbonne (11) - 30 ha

Cépage(s)

Grenache-blanc, bourboulenc, clairette

Sol(s)

Argilo-calcaires

Viticulture

Agriculture biologique - 25-30 hm/ha

Vinification et élevage

Elevage 14 moi sur lies fines et une partie en fût de 400L

