



# Château BARONNE TEDALDI

## Chemin de Laure

### Blanc 2017

AOP Minervois – 12,5 % alc./vol.

*Notre devise « Élégance et expression du fruit »*

#### **Encépagement**

70 % Vermentino & 30% Muscat à petits grains

#### **Climat**

Situé sur les balcons du Minervois, notre vignoble bénéficie d'atouts climatiques particuliers : aux périodes de fortes chaleurs estivales correspondent des nuits plus fraîches et des épisodes venteux (Cers et Marin) qui permettent aux raisins de mûrir de manière homogène.

#### **Terroir**

Notre terroir est composé de coteaux argilo-calcaires sur grès, très souvent d'argiles et de silex.

Le Minervois est un pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts où s'expriment les senteurs de thym, de romarin, de lavande et de cistes.

#### **Vinification**

Récolte matinale des raisins à basse température et vendage refroidie à la benne par apport de carboglace.

Fermentation alcoolique à température < ou = à 16°C.

#### **Notes de dégustation**

Les arômes de muscat,  
La minéralité du Vermentino,  
Un bouquet remarquable,  
Une alliance hors pair,  
Pour un vin blanc qui sort des sentiers battus.

Idées de dégustation : à l'apéritif, avec des tapas ou des grillades de poisson.

