

BLANC  
COTEAUX DE PEYRIAC IGP



Le  
Petit Coup

- CEPAGES : 50% Sauvignon.  
50% Colombar.
- TERROIR : Terrasses graveleuses de la Clamoux, et coteaux argilo-calcaires.
- CLIMAT : Méditerranéen, chaud et sec, avec une influence océanique.
- CULTURE : Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée « Vitéalys » contrôlée par un organisme indépendant. Vignoble certifié en Haute Valeur Environnementale.
- VINIFICATION : Traditionnelle à température contrôlée.  
Eraflage dès le ramassage au vignoble.
- DEGUSTATION : Jolie robe dorée aux reflets argentés.  
Le nez dévoile beaucoup de finesse aux notes de fleurs blanches, d'abricot, d'agrumes.  
La bouche est équilibrée, pleine, ronde, voluptueuse sur une finale doucement acidulée.
- GASTRONOMIE : En accompagnement par exemple de gambas à la provençale.
- T° de SERVICE : 8°C à 10°C.
- CONSERVATION : Aboire de préférence sous 3 ans.
- CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.

[www.chateau-du-donjon.fr](http://www.chateau-du-donjon.fr)

Caroline & Jean PANIS Vignerons  
Château du Donjon - 11600 Bagnoles (France)  
email : [info@chateau-du-donjon.fr](mailto:info@chateau-du-donjon.fr)  
Tel : +33 4 68 77 18 33

