



LE DÉMON DE L'ÉVÊQUE

Vin de Pays d'OC Blanc

Millésime 2022

SOL Argilo-calcaire

DEGRÉ 12,5%vol.

VINIFICATION Pressurage pneumatique. Débourage physique à froid à 10° pendant 48H. Tirage au clair, fermentation à 16 C

DÉGUSTATION Jolie couleur finement dorée. Nez flatteur avec de notes de fleur de vigne et de citron. Bouche fraîche et savoureuse.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 6°C.

ACCORDS CULINAIRES Apéritif, poissons grillés, fruits de mer.

PALMARÈS

Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2020 (Cuvée 2019)

Lauréades D'Argent Concours 2020 (Cuvée 2019)

Médaille d'Or 34ème Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières (Cuvée 2018)

Médaille de Bronze 33ème Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières (Cuvée 2017)

Médaille d'Or 32ème Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières (Cuvée 2016)



VINS PIERRE RICHARD
SUD DE FRANCE

– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN

T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – contact11@vinspierrerichard.fr

www.vinspierrerichard.com