

# Château Veyran Blanc



**IP** (caisse de 6 x 750 ml)  
**Pays** : France  
**Région** : Saint-Chinian  
**Millésime** : 2023



Grenache blanc 45 %, Roussanne 40 %, Rolle 15 %



Alcool : 13.5 %  
Sucre résiduel : 4.1 g/l



Grenache Blanc et Roussanne sont cultivés sur ces coteaux calcaires très pentus, exposés au Sud. Le Rolle préfère une exposition plus basse orientée à l'Ouest. Les sols calcaires, pauvres, et l'exposition ensoleillée donnent ce vin puissant et frais.

La récolte nocturne à belle maturité pour respecter les raisins et la vinification à basse température (16°C) préservent la fraîcheur minérale et les arômes.



Les arômes fruités, de poire et de fleurs blanches se prolongent agréablement. Servir frais (12 à 14°C) en apéritif, avec un tartare de saumon, des poissons grillés ou une fourme d'Ambert.



Dans le Sud de la France, en Région Languedoc, nous cultivons 90 hectares de vignobles dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité. Depuis plus de 10 ans, nos vignes sont travaillées raisonnablement par l'utilisation de méthodes prophylactiques et l'entretien mécanique des sols pour un meilleur bien-être des souches. Nos cuvées toutes en précision, vineuses, tendres et fraîches, révèlent et expriment nos terroirs remarquables de schistes et de calcaires à flancs de coteaux

