



## Blanc du Mourre du Tendre

### Cépages :

25% Grenache Blanc, 25% Roussane, 25% Marsanne, 25% Clairette

### Terroir & lieux dits :

Le Mourre du Tendre

Sol Argileux, Galets

### Vinification & Elevage :

Vendanges Manuelles

Pressurage direct et fermentation à froid

Elevage 1 mois sur lie fine et 6 mois en cuve inox

### Dégustation & Accord mets et vins :

Un Blanc unique, bon équilibre et structure aromatique.

Couleur jaune clair, associées à des arômes de fleur d'acacia, poire, péché

A accompagner avec : poissons, crustacés, sushis, fromages de chèvres, desserts.

Température de dégustation : 9-11 °c

A déguster dans les 2 prochaines années



CHATEAU DU MOURRE DU TENDRE  
F- 84350 COURTHEZON  
Tél (33) 04 90 70 24 96 – Fax (33) 04 90 70 78 94  
E-mail [mourredutendre@wanadoo.fr](mailto:mourredutendre@wanadoo.fr)  
<http://www.chateaudumourredutendre.com>