



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LE CELLIER DU PIC

● Château d'Assas blanc



Robe : or soutenue

Nez : frais et boisé, fleur d'oranger

Bouche : bouche onctueuse et complexe, arômes briochés et fruits secs

Gastronomie : gambas grillées, pèlardon

Garde : 1 à 4 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Assas (34)

Cépage(s)

50% Vermentino, 40% Roussanne, 10% Viognier

Sol(s)

Viticulture

Vendanges nocturnes

Vinification et élevage

Élevage sur lies fines et batonnage. 30% de la vinification et de l'élevage se font en barriques neuves de chêne Français pendant 5 mois