



## PETIT PECHE D'ALEXINE



**RÉGION :** Occitanie Languedoc - Roussillon

**APPELLATION :** Vin de France

**TERROIR :** Argilo Calcaire

**CÉPAGES :** Grenache Blanc, Roussanne  
Vendanges manuelles et « tardives »

**ÂGE DES VIGNES :** 25 ans

**RENDEMENTS :** 5 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 1.5hl

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 4000 pieds/ha

**ORIENTATION DES PARCELLES :** Nord-Est, Sud-Ouest

**ALCOOL :** 12%

**ÉLEVAGE :** Barriques de 225l pendant 5 ans sans ouillage

**BOUTEILLES :** Bordelaise

**BOUCHONS :** Liège naturel, non traité

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Température de cave 6 à 8 °C

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

*La robe du Petit Pêche d'Alexine est surprenante, d'une couleur jaune paille, presque ambrée, très intense, avec des reflets orangés*

*Le nez est puissant et aromatique. C'est une douce explosion de fruits secs, tels que des abricots et des pruneaux, de la mangue et du miel.*

*En bouche, il est particulièrement équilibré et rond, avec une attaque franche et tendue, mise en valeur par beaucoup de volume. Ce vin se caractérise par une palette gourmande de fruits confits (figues et abricots), de pâte de coing et de noix. La finale est sans fin... Le Petit Pêche pourra se révéler en compagnie d'un fromage basque, d'un sabayon à la pêche, ou bien d'un soufflé à l'orange.*