



BARON D'ARIGNAC WHITE BLEND



הכרמים הגדלים בלאנגדוק רוסיין נהנים מהחיבוק החם של האקלים הים תיכוני באזור הפירנאים, שמחבר בין צרפת לספרד. אדמת החצץ והחול מאפשרת ניקוז וזרימה של מים וחימום מהיר של האדמה בעונת האביב. ענבי אוני בלאן, גרנאש וטרט נבצרים ומופרדים מן האשכולות. לאחר סחיטה, מפרידים את הנוזל מהמשקעים לקראת תסיסה במכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה ומבוקרת. לאחר התסיסה, נשאר היין ליישון מה במכל משם הוא עובר לסינון נוסף ולבקבוק.

צבע: צהוב בהיר.
 ארומה: פריחה לבנה עדינה, פירות בשלים והדרים.
 טעם: עגול ומאוזן, טעים וקל לשתייה.
 את היין מומלץ להגיש בטמפרטורה של 8 - 10 מעלות צלזיוס, לצד מנות סלט, דג ונקניק. יכול ללוות גם קינוחים.

אחוז כוהל: 11%.
 נפח: 750 מ"ל.