



Face à la mer

AOP LANGUEDOC Blanc 2023 GRENACHE-ROUSSANNE-MARSANNE

>Médaille d'Or Concours Terre de vins 2024

VITICULTURE:

Viticulture biologique, stockage du carbone dans le sol par apport de compost "Maison" biologique. Taille courte, limitation du rendement par ébourgeonnage et tri des grappes.

VINIFICATION:

Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour préserver leur fraîcheur. Ils sont triés minutieusement avant d'être acheminé vers le pressoir. Fermentation des jus en cuve inox thermorégulée à 13 ° C pour maximiser le caractère fruité et l'aromatique du vin. Elevage sur lie fine pendant 6 mois.

NOTES DE DEGUSTATION:

Vue: robe or brillante

Nez: arômes de fruits (abricot-ananas), gingembre confit, et immortelle.

Bouche: ronde avec une belle fraîcheur qui apporte de l'équilibre.

ACCORD METS & VINS:

Idéal à l'apéritif, il se marie parfaitement avec les fruits de mer, poissons frais, volaille ou des tapas.

SERVICE:

A server très frais 8-10 °C

TEMPS DE GARDE:

A boire jeune, dans les deux ans suivant la mise en Bouteille pour l'éclat du fruit et la fraîcheur