



Château le Bouïs

FICHE TECHNIQUE



Face à la Mer - Blanc

AOP Languedoc 2022

Grenache Blanc • Marsanne

13% vol.



Notes de dégustation

Douceur



Fraîcheur



Bois marqué



Corps



Intensité aromatique



Note de dégustation

Fleur blanche, fruits à chair blanche et jaune type pêche blanche et abricot. La bouche est ample, fraîche. On retrouve des notes d'abricot et d'ananas confits
Fraîcheur et salinité.

Vinification

Raisins vendangés tôt à la main. Pressurage grappes entières. Fermentation à 15-16°C élevage sur lies fines.

Accord mets & vins

Idéal pour l'apéritif. A déguster également sur des poissons frais, de la volaille, des petits légumes de saison ou des tapas.

Service & Garde

A servir entre 8-10°C

Garde de 1 à 2 ans