



Face à la mer



AOP LANGUEDOC BLANC 2024

GRENACHE BLANC – ROUSSANNE – MARSANNE

> Médaille d'or au concours Terre de Vins 2024 (sur millésime 2023)

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 acheminés 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 lies fines pendant 6 mois.

NOTES DE DEGUSTATION:

Robe: D'une belle brillance aux reflets dorés

Nez: Frais et arômes de fruits jaunes (pêche, nectarine, abricot) et épices douces.

Bouche: Bel équilibre sur la fraîcheur et la minéralité pour ce blanc aux notes fruitées et salines très représentatif de son terroir.

ACCORD METS & VINS:

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

SERVICE:

Servir frais à 8-10 °C

TEMPS DE GARDE:

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