

LES INITIÉS

Vin Blanc - AOP Languedoc

Millésime 2024 - 13° - 75 cl



TERROIR

Terroir Languedocien, sol argilo-calcaire.

CÉPAGES

60 % Rolle, 40 % Roussanne.

Rendement de 47 hl/ha.

VINIFICATION

Pressurage avec séparation du jus de goutte et des jus de presses. Pressurage à 600mB. Protection des jus par glace carbonique. Débourage à froid à 8° après 36 heures. Fermentation alcoolique en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe jaune doré brillant.

Nez élégant, floral et fruité combinant des arômes d'abricot, de pomme, d'amande fraîche avec une touche de fruits exotiques et de fines notes minérales.

En bouche, ce vin est à la fois gourmand et frais, complexe, ample et persistant. Notes de noisettes grillées, avec finale fumée.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal sur des poissons grillés, du homard, un risotto aux asperges, des viandes blanches ainsi que sur des fromages, comme la Tomme ou le Comté.

Service : 10-12°C

