

GRANDE CUVÉE 2024 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

La nouvelle cuvée qui a tout d'une grande. Jolie robe dorée, un nez expressif et complexe avec, en bouche, une consistance parfaitement maîtrisée.

Accords mets et vins

Apéritif, poisson, viande blanche, volaille

Détails

Caractéristiques

Terroir : Terroir sur des marnes calcaires, petites parcelles en étagères, exposition Sud-Ouest.

Cépage : Grenache, Roussanne et Viognier

Vendange : Manuelle

Viticulture : Labellisé agriculture biologique depuis 2023.

Vinification : En fûts bourguignons avec bâtonnages réguliers et cuves inox

Elevage : 8 mois en fûts bourguignons, chêne français, chauffe faible, barrique neuve. 50 % fûts et 50 % cuve inox

Dégustation

Robe : Robe lumineuse à la teinte pâle

Nez : Vin expressif sur la poire fraîche, les fleurs blanches et une note de badiane.

Bouche : La bouche est ample mais fraîche, l'ensemble ambitieux.

Garde : 5 ans

Température de service : 10-12°



Plaisirs du vin
Agen