



LA VENDÉMIARE



LES GARRIGUES BLANC

TERROIR

Aux portes de Narbonne, au cœur de nos garrigues méditerranéennes, caressée par le soleil et le vent de la mer, cette cuvée issue d'un assemblage subtil de Marsanne et de Grenache Blanc offre l'expression de nos coteaux.

CÉPAGES

Marsanne et Grenache Blanc.

VINIFICATION

Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée surplombent la mer et sont caressées par la Tramontane. Les raisins sont récoltés le matin afin de garantir la fraîcheur de la vendange. Un pressurage direct sous azote préserve la qualité des jus de l'oxydation. Après une fermentation contrôlée à basse température et un élevage de plusieurs semaines en cuve sur lies fines, cette cuvée est prête à être dégustée.

DÉGUSTATION

La fraîcheur qui caractérise ce vin vous surprendra. Le nez très floral rappelle des notes d'acacia et de fleurs blanches. L'attaque fraîche se complète par une bouche élégante et longue en finale.

CONSEIL DE SERVICE

Pour apprécier la fraîcheur et la finesse de ce vin, à boire jeune à 12°C environ.

ACCOMPAGNEMENT

Cette cuvée accompagnera parfaitement vos repas entre amis autour d'une plancha de poissons, de coquillages ou tout simplement en apéritif.

COTEAUX
DE NARBONNE 75cl