



Cuvée Eole 2018

AOP LANGUEDOC

BLANC



Cépages : Grenache blanc 80%, Vermentino 20%

Viticulture : Le sol est travaillé biologiquement depuis 10 ans dans le respect de l'environnement.

Vinification : Les deux parcelles sont vendangées et élevées en même temps. Fermentation 6 mois en barrique.
Elevage sur lie avec bâtonnage régulier.

Note de dégustation :

Nez floral sur fond boisé et vanille. Attaque avec une légère minéralité dû par les sols calcaire. Beaucoup de rondeur et de douceur avec une belle longueur en fin de bouche.

Accords : Idéal pour accompagner les poissons et les fromages. Peut-être également servi en apéritif.

Disponibilité : 75cl en carton de 6 bouteilles.

Servir : à 12°C

Domaine Fortuné – 9 Rue des Aires – 30250 SOUVIGNARGUES

Tél : 07.72.35.93.54

Mail : domaine.fortune@gmail.com

Site : www.domaine-fortune.com