

EOLE_BLANC_2019

Région : Gard

Teneur en alcool : 13,5 %

Appellation : Languedoc

Contenance : 75cl

Cépage : 70% Grenache blanc, 30% Vermentino

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées entre la mer et les Cévennes.
- En culture biologique depuis 10 ans, nous nous tournons vers la biodynamie.
- Les deux parcelles sont vendangées et élevées en même temps. Fermentation de 6 mois en barrique (chêne français). Élevage sur lie avec bâtonnage régulier

DEGUSTATION

- Robe : Or pale
- Nez : Floral sur fond boisé et vanillé.
- Bouche : Attaque avec une légère minéralité. De la rondeur, du gras et de la douceur avec une belle longueur en fin de bouche.

CONSEIL DE DEGUSTATION

- Servir entre 12 et 13 degrés
- Accords mets et vins : Accompagne de poissons grillés ou crustacés. Surprenant sur du fromage type cantal ou sur du sucré comme les desserts au chocolat noir ou le foie gras. Mais tout aussi appréciable en apéritif

