

# 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  
Cahors