

Nuit*blanche 2017*

AOP Languedoc

Situation : Commune de Moulès et Baucels (Nord de Montpellier)

Appellation: AOP Languedoc Blanc

Surface: 1.10 ha - 1950 bouteilles

8

Terroir : Parcelle de Vialaure - Marnes du Valanginien et cailloutis

calcaires argileux.

Cépages : Roussanne, Grenache blanc, Viognier

Vinification: égrappage, foulage, pressurage direct;

Elevage: cuves inox

Service: entre 10 et 12° C

Temps de garde : 1 à 3 ans



L'avis de notre expert œnologue : « Son nez éclatant sur des notes d'agrumes s'ouvre avec gourmandise. Beaucoup de fraicheur en bouche qui donne un côté très charmant et désaltérant à ce vin. Une touche exotique accompagne le final. Nuit blanche s'appréciera aussi bien à l'apéritif, que sur des gambas, une belle assiette d'huîtres ou sur des fromages frais.»