

Raisonfolle 2016

AOP Languedoc



Situation : Commune de Moulès et Baucels (Nord de

Montpellier)

 $Appellation: AOP\ Languedoc\ Blanc$

Surface: 0,15 ha - 450 bouteilles

Terroir : Parcelle de Vialaure - Marnes du Valanginien et

cailloutis calcaires argileux.

Cépages : Grenache blanc et Roussanne

Vinification: égrappage, foulage, pressurage direct;

Elevage: partiel en fûts de chêne

Service : entre 10 et 12° C

Temps de garde : 3 à 5 ans



L'avis de notre expert œnologue : « Avec sa robe pâle légèrement dorée, Raison folle est un vin expressif et élégant. Son nez délicatement grillé sur les marrons glacés, le chutney de mangue et la bergamote, est suivi d'un très beau déroulement en bouche. Il accompagnera magnifiquement bien un curry de lotte façon retour des îles ou un foie gras du terroir »