

LA SOIE BLANCHE

DENOMINATION	—	AOP Languedoc
MILLESIME	—	2022
COULEUR	—	<i>Blanc</i>
CEPAGE	—	<i>Rolle 30%, marsanne 20%, roussanne 20%, grenache blanc 20% et viognier 10%</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
VINIFICATION	—	<i>30 % du jus fermente en barrique. Bâtonnage sur lies fines durant 4 mois</i>
TITRE	—	<i>13 %</i>
GARDE	—	<i>7-10 ans</i>
SERVICE	—	<i>8 à 10°C</i>
PRODUCTION	—	<i>6 000 bouteilles</i>



Le Terroir

Les vignes sont réparties sur deux coteaux, l'un au soleil couchant (plus chaud) avec des galets roulés et l'autre au soleil levant (plus frais) sur des éclats calcaires. Les cinq cépages sont complantés.

Dégustation

Robe paille à reflets dorés, nez pain d'épices, fruits blancs et fleurs séchées. Une bouche très délicate offrant une fraîcheur persistante. Accompagnera une volaille au citron vert, des coquilles Saint Jacques ou un poisson sauce aigre-douce.

