

## LA SOIE BLANCHE

DENOMINATION	—	<b>AOP Languedoc</b>
MILLESIME	—	<b>2023</b>
COULEUR	—	<i>Blanc</i>
CEPAGE	—	<i>Rolle , marsanne , roussanne , grenache blanc, grenache gris et viognier</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
VINIFICATION	—	<i>20 % du jus fermente en barrique. Bâtonnage sur lies fines durant 4 mois</i>
TITRE	—	<i>13,5 %</i>
GARDE	—	<i>7-10 ans</i>
SERVICE	—	<i>8 à 10°C</i>
PRODUCTION	—	<i>8 000 bouteilles</i>



### *Le Terroir*

*Les vignes sont réparties sur 3 coteaux, l'un au soleil couchant, à l'ouest, avec des galets roulés, un autre à l'est, au soleil levant sur des argiles rouges et le troisième au nord sur des argiles jaunes avec des éclats calcaires.*

### *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.*

