

Cuvée Foliae 2010

AOC Côteaux du Languedoc blanc

Terroir La Méjanelle

La Cuvée Foliae : blanc sec, élégant et fin à déguster à l'apéritif sur des poissons et viandes blanches

Cépages : Rolle : 80 % et Grenache blanc : 20 %

Age des vignes : 11 ans

Rendement : 40 Hl / Ha

Vinification :

Récolte égrappée. Pressurage direct et débourbage statique au froid à 6-8°C pendant 12 h. Fermentation thermo-régulée à 16-17°C. Elevage sur lie pendant 6 mois.



Mise en bouteille au Château

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets vert amande

Naz : Dominé par des notes de fleurs blanches

Bouche : Agréable à boire jeune pour sa fraîcheur.

Floral, simple et vif, c

Suggestions :

Accompagne les coquillages, crustacés, poissons et salades.

Ce vin est aussi très agréable en apéritif.

A servir entre 10/12°C.