

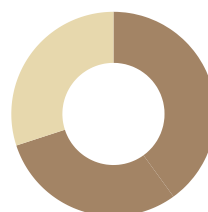
CUVEE FOLIA 2023

AOP Languedoc



COULEUR : BLANC

ALCOOL : 12%



Grenache blanc 40%,
Roussanne 30%,
Marsanne 30%

OUIL : Couleur jaune pâle, claire, reflets verts.

NEZ : Intense, floral, et délicat. Arômes de fleurs blanches et de chèvrefeuille. Subtiles notes mentholées.

BOUCHE : Bouche tout en rondeur et finesse. Notes de fruits à chair jaune avec une finale sur la minéralité et la fraîcheur.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée, bouchon traditionnel en liège.



Entre 6° et 8°

A consommer dans les 5 ans



Fruits de mer, Huîtres fraîches, Poissons grillés ou à la crème, Poulet citronné ou sauce aigre-douce, Fromages à pâte molle.

