



SEPTENTIA BLANC



APPELLATION : AOP Languedoc Blanc



CÉPAGE : Grenache blanc, Roussanne, Rolle



TERROIR : Sols argilo calcaire, plus ou moins caillouteux.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins issus d'une sélection parcellaire sont vendangés la nuit et apportés à Quarante (34310), site de l'Ormarine dédié aux vinifications en agriculture biologique. La vendange fraîche est pressée à basse pression pour en sélectionner les premiers jus (jus de gouttes). Après débourage le jus fermente une dizaine de jours à basse température en cuve inox thermo-régulée. Le vin est ensuite filtré et préparé pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune or aux reflets verts.

NEZ : Le nez expressif est marqué par des notes florales et de fruits croquants.

BOUCHE : La bouche ample et généreuse s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches. La belle finale persistante séduit par sa finesse.



ACCORDS VINS & METS : A consommer en apéritif avec de l'anchoïade, poissons à la plancha, fromages à pâte molle.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : A servir rafraîchi entre 10 et 12°C. L'engagement en agriculture biologique est le signe fort de nos adhérents à contribuer à la protection de l'environnement.

