



Patte de Velours

AOP LANGUEDOC Blanc 2023

Assemblage : 60% Roussanne, 40% Piquepoul et une touche de Viognier

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit début septembre. Egrappage et pressurage pneumatique. Débourage après 48 heures. Fermentation lente de 20 à 25 jours (16-18°C). Elevage sur lies en cuves inox durant 3 mois.

Terroir : Les vignes de Roussanne sont sur le domaine des Cadastres les sols sont sablo-graveleux. En taille guyot, le rendement est en moyenne de 50 hl/ha. Les vignes ont 25 ans.

Dégustation : Frais, élégant, et complexe. Le nez est intense sur des notes de pêche de vigne, de gelée de coing, d'anis étoilé et de mangue. La bouche est tendre à la finale saline.

Conseils gastronomiques : Tagliatelles aux fruits de mer, langoustines grillées, lotte aux deux raisins, à essayer sur un fromage de chèvre sec ou une tome de brebis.

Température idéale de service 10 à 12°C.