

# DOMAINE FÉLINES JOURDAN

## LES FRUITÉS BLANC 2018

Vin de Pays de l'Hérault, Coteaux de Bessilles

**Assemblage :** 55% Chardonnay, 25% Roussanne, 10% Sauvignon et 10% de Viognier.

**Caractéristiques du millésime :** Hiver froid et humide avec quelques tempêtes et un épisode neigeux fin février. Des records de pluie au printemps, la canicule en été avec un épisode pluvieux au début du mois d'août qui a permis la conservation du jus dans les baies. Pour les vendanges, les conditions météorologiques ont été idéales, ces vendanges sont les plus longues de l'histoire du Domaine.

Un Millésime généreux.

**Vinification :** Vendanges mécaniques. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente à 17 - 18°C de 6 semaines, assemblé en décembre. Élevage sur lies en cuve inox pendant trois mois.

**Dégustation :** Bien équilibré en bouche, oscille entre rondeur et acidité. Un vin très aromatique. Le nez exprime des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, pêche et abricot. De couleur dorée, ce vin blanc est savoureux et équilibré.

A boire dans les 2 ans.

**Conseils Gastronomiques :** accompagne les coquillages et les poissons grillés, parfait pour le plaisir ou pour un apéritif dinatoire sur le thème de la mer.

A consommer à 8 - 10°C.

