

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

LES FRUITÉS BLANC 2019

IGP Pays de l'Hérault, Coteaux de Bessilles

Assemblage : Chardonnay, Roussanne, Sauvignon, Grenache et Viognier.

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit. Egrappage. Pressurage pneumatique, débouillage, fermentation lente à 17 - 18°C de 6 semaines, assemblé en janvier. 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.

Caractéristiques du millésime : Hiver doux et sec à partir de janvier. Début de printemps frais suivi d'un mois de juin où l'on a connu un pic de chaleur le 28. Cet épisode de canicule est arrivé un peu tôt dans la saison. Les baies sont plus petites qu'habituellement. Un été des records de sécheresse et températures. Ce millésime est très différent du précédent, les rendements sont faibles mais qualitatifs.

