



DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

LA GRIF' 2017

IGP Pays de l'Hérault, Coteaux de Bessilles

Caractéristiques du millésime : Hiver sec, printemps précoce et pluvieux, été chaud. Vendanges très précoces (3 semaines d'avance), raisins sains, petit rendement, belle concentration, vins équilibrés.

Assemblage: 80% Viognier, 10% Chardonnay, 10% Roussanne

Vinification : Vendanges mécanique début septembre. Egrappage, Pressurage pneumatique, débourageage, fermentation lente à 17 – 18°C.

Dégustation: Un vin équilibré et élégant. Minéral et très frais. Le premier nez est délicat avec des arômes d'abricot. Ensuite se développent des arômes anisés et mentholés. En bouche, la finale est sur le litchi. Un vin soyeux et ample.

Conseils gastronomiques: Pendant l'apéritif sur des fromages frais, pour un repas sur une volaille cuisinée avec des herbes fraîches ou une viande blanche. Poissons accompagnés d'une sauce crémeuse et pourquoi pas sur un fromage comme le comté...

Température idéale: 10° – 12°C



Domaine Félines Jourdan 34140 MEZE Tél 04 67 43 69 29

felinesjourdan@gmail.com

www.felines-jourdan.com