



DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

LA GRIF' 2018

IGP Pays de l'Hérault, Coteaux de Bessilles



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.

Assemblage: Viognier, Chardonnay et Roussanne

Vinification : Vendanges mécanique début septembre. Egrappage, Pressurage pneumatique, débourage, 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