

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

LES FRUITÉS BLANC 2023

IGP Pays de l'Hérault, Coteaux de Bessilles

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

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

Dégustation : La robe est pâle aux reflets or blanc. Le nez est éclatant se développant autour des notes de fruits à chair blanche. La bouche est tendre. La finale est citronnée et rafraichissante. Beaucoup de délicatesse

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.

