

COL DU VENT

AOP LANGUEDOC

L'altitude, c'est elle qui fait la différence; elle fait sortir notre Languedoc de la mêlée. Appellation mère qui s'étend sur la grande plaine du midi, nous la cultivons sur les hauteurs.

Géologie du sol :

Sols calcaires.

Encépagement :

Grenache, Rolle, Marsanne.

Âge des vignes :

50 ans.

Vinification :

Pressurage direct, fermentation douce à basse température.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

12,5% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

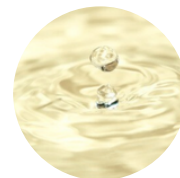
12°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe jaune pâle.



Aspect olfactif :

Nez élégant, aux arômes de fleurs blanches, de fruits à chair jaune et une pointe d'agrumes.



Aspect gustatif :

Bouche aérienne aux notes de fruits blancs et d'agrumes, sur une finale florale et minérale.



Accords mets et vins :

Idéal avec crustacés, seiches, poissons grillés, Légumes à l'anchoïade.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVILLE

