

DÉNOMINATION	IGP PAYS D'OC
CÉPAGES	Viognier, Grenache blanc, Rolle, Marsanne, Roussanne.
DEGRÉ	13 %vol
pH	3,50
ACIDITÉ TOTALE	3,07
DESCRIPTIF	<i>Robe : pâle et limpide Nez : dominé par le viognier, notes d'abricot mûr, complexité apportée par la Marsanne et la Roussanne, amande fraîche et zeste d'agrumes. Le grenache apporte la note florale Bouche : ronde et généreuse, l'équilibre est parfait</i>
TERROIR	<i>Diversité de notre terroir, avec des vignes proches de la mer et des sols argilo-sablonneux. Nos vins sont le fruit d'un dialogue entre mer et garrigues. Richesse de notre terroir, des sols sablonneux proches de la mer jusqu'aux sols caillouteux constitués de grès calcaire et de marne sur nos coteaux.</i>
VINIFICATION	<i>Récolte parcellaire pour cépage de nuit pour la préservation aromatique et sanitaire des baies. Pressurage direct, débordage statique, fermentation alcoolique traditionnelle à T 14-16°C, élevage en cuve béton sur lies. Sélection et assemblage de nos cuvées.</i>
SERVICE	<i>Servir entre 10 et 12 °C Accords : apéritif, poissons, fruits de mer, cuisine légère.</i>



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Calliope
- Couleur : Blanche
- Contenance : 75 cl
- Poids : 580gr
- Bouchon : DIAM 2



Les Coteaux de Montpellier
Saint-Geniès-des-Mourgues

