

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

LES FRUITÉS BLANC 2021

IGP Pays de l'Hérault, Coteaux de Bessilles

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

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, 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 dorée aux reflets argentés. Le nez est éclatant sur la pêche de vigne, la poire et les agrumes. La bouche est tendre. Tonus et salinité en fin de bouche.

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.

