

Patte de Velours 2025



AOP Languedoc

“Une expression fruitée et délicatement velouté”

Cette cuvée enrobe votre palet avec la délicatesse d'un vin fruité et sec. Il est frais, élégant et complexe. Un vin donnant l'expression de son appellation Languedoc, parfait pour s'accorder avec différents mets et vin.

60% Roussanne, 40% Piquepoul et une touche de Viognier.

- 13% d'alcool
- 50hl/ha de rendement
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

Vinification : Les vendanges sont effectuées de nuit. Égrappage. Pressurage pneumatique, débourbage après 48h, fermentation lente à 20 à 25j de 16-18°C.

Élevage : Sur lies en cuve inox pendant 3 mois.

Température de service : 10 à 12°C

Temps de garde : 5 ans

Dégustation : Un nez très expressif et fruité. Les fruits à chairs jaune tel que l'abricot, coing ou bien melon. Un léger coté grillé se dévoile lors de l'aération, il devient d'autant plus complexe. Une bouche tout en velours, harmonieuse et expressive. La finale est longue avec de légers amers.

Accord mets et vin :

- Tagliatelles aux fruits de mer
- Langoustines
- Lotte aux deux raisins
- Fromages à pâte dure (chèvre...)



Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Agent stabilisant: carboxyméthylcellulose

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 313 kj/ 75 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0g
- Dont sucres : 0g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

