

# Fruité blanc 2025

IGP Pays d'Hérault

*“Une mosaïque de cépages pour un beau ”cocktail” !”*

DOMAINE  
FÉLINES  
JOURDAN

Cette cuvée porte bien son nom, elle est l'éclat de fruits grâce à son assemblage harmonieux de cépages. Un vin de plaisir qui ravivera vos papilles grâce à ce cocktail d'aromatique.

Chardonnay, Roussanne, Sauvignon, Viognier, Grenache blanc.

- 13% d'alcool
- 60hl/ha de rendement
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

**Vinification :** Les vendanges sont effectuées de nuit. Égrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente à 17-18°C de 6 semaines, assemblé en janvier.

**Élevage :** Sur lies en cuve inox pendant 3 mois.

**Température de service :** 8 à 10°C

**Temps de garde :** 2 ans

**Dégustation :** La bouche tendre tout en fraîcheur. Des aromatiques de fruits à chair blanche et jaune tel que l'abricot, les agrumes et d'autres arômes gourmands. Une sucrosité et une finale équilibrée; entre douceur et vivacité.

**Accords mets et vin :**

- Apéritif
- Plateau de fruits de mer
- Coquillages et poissons grillés



## 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

