La Grif' 2023

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

AOP Languedoc

"Une expression fruitée tout en rondeur"

Cette cuvée se distingue par son expression intense et son élégance. Le nez, riche et généreux, révèle des arômes exotiques. Le passage en barrique apporte équilibre et rondeur, enveloppant le vin de caresses douces.



40% Roussanne, 30% Piquepoul et 30%Viognier.

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

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit début septembre. Egrappage, Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente à 17 – 18°C.

Élevage : élevage du Viognier en demi-muid (500litres) bois neuf, bâtonné pendant 2 mois.

Température de service : 10 à 12°c
Temps de garde : 5 ans

Dégustation : Un vin équilibré et élégant, à la minéralité marquée et à la belle fraîcheur. Le premier nez, délicat, dévoile des arômes de pêche et de poire, puis évolue vers des notes subtiles de vanille et de fleurs blanches. En bouche, la finale citronnée apporte tension et éclat, révélant un vin ample et complexe.

Accord mets et vin :

- Tagliatelles aux fruits de mer
- Fromage frais
- Volailles cuisinées à la crèmes et herbes

