



Félicité Blanche

IGP Côtes de Thongue

- Appellation :** IGP Côtes de Thongue
Cépage : Marsanne, Roussanne, Viognier
Cuvée : Félicité
Couleur : Blanc
Millésime : 2020
Rendement : 20 hl/ha
Degré : 14°
Sol : Villafranchien (graves), graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vendange : Manuelle, dans des cagettes de 10kg, réalisée à la pointe du jour

Vinification : Fermentation réalisée à 50% en barriques de chêne français de 1 an pour un boisé entièrement fondu

Elevage : Batonnage sur lies pendant 3 mois puis cuve inox pendant 1 an

Bouchage : Bouchon en liège naturel

Dégustation

Œil : Robe dorée, brillante

Nez : Ouvert et délicat, tilleul, fenouil

Bouche : Attaque souple et fraîche soutenue par une finale saline

Service

Temps de service : Entre 14° et 16°

Garde : 5 ans

Accords mets et vins : Bourride de lotte