



La Huppe - Blanc

IGP Pays d'Oc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépage : Muscat petit grains, Grenache gris

Cuvée : La Huppe

Couleur : Blanc

Millésime : 2022

Rendement : 40 hl/ha

Degré : 13°

Sol : Banquettes du Miocène, graviers quartzeux, villafranchien



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vinification : Vinification traditionnelle à basse température sur le fruit en respectant le potentiel aromatique

Elevage : Cuve

Bouchage : Bouchon en liège naturel

Dégustation

Ceil : Robe pâle et brillante

Nez : Mandarine, fleur blanche, abricot, pêche

Bouche : Puissante avec une belle longueur

Service

Temps de service : Entre 8° et 10°

Garde : 2 ans

Accords mets et vins : Huîtres tièdes