

Félicité Blanche

IGP Côtes de Thongue



Appellation : IGP Côtes de Thongue

Cépage : Marsanne, Roussanne, Viognier

Cuvée : Félicité

Couleur : Blanc

Millésime : 2022

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 13,5°

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