



## Félicité Blanche

AOP Languedoc

**Appellation :** AOP Languedoc

**Cépage :** Marsanne 60 %, Roussanne 40 %

**Cuvée :** Félicité

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2024

**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