



Emocion - Blanc

AOP Languedoc

Appellation : AOP Languedoc

Cépage : Marsanne (80%), Roussane (20%)

Cuvée : Emocion

Couleur : Blanc

Millésime : 2023

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 14.5°

Sol : Banquettes du Miocène, graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

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

Vinification : Vinification en barrique neuve

Elevage : Batonnage de 4 mois en barrique pour 100% de la cuvée en barrique neuve de chêne français

Bouchage : Bouchon en liège

Dégustation

Ceil : Robe pâle aux reflets dorés

Nez : Cèdre, cade, cardamome, abricot, poire, tilleul

Bouche : Onctueuse, puissante, fraîche

Service

Temps de service : Entre 14° et 16°

Garde : 8 ans

Accords mets et vins : Ris de veau à la crème