



Le Pas De La Dame - L'Elégante

Pays d'Oc - Blanc 2016

Région : Languedoc-Roussillon
Appellation : Pays d'Oc
Couleur : Blanc
Millésime : 2016
Cépages : Chardonnay (100%)
Alcool : 13 %
Contenance : 75 cl

L'élégante est une cuvée qui a su garder sa fraîcheur et son fruitée et qui sera votre meilleur allié pour un apéro réussi.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques.

Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Bâtonnage régulier, Pressurage direct.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, limpide, reflets or jaune.

NEZ : Aromatique, élégant, subtils arômes d'acacia, légers arômes de fleurs blanches, subtils arômes de citron, généreux arômes de fruits à noyau.

BOUCHE : Élégante, délicate, épanouie, subtiles notes de citron, légères notes de fruits à noyau, intenses notes de fruits exotiques, rond, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Beignet de légumes (courgettes, aubergines...), Huitres, Poissons crus, Friture de poissons

Powered by **Plugwine**

