



Château Larzac

Cuvée Saint Majan

Languedoc - Blanc 2017

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Cuvée :	Cuvée Saint Majan
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Piquepoul blanc (20%) / Roussanne (80%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Appréciation du jury des Vinalies internationales 2019: "Ce vin se présente dans un fourreau doré où brillent de jolis reflets verts. Son nez aux riches senteurs de crème anglaise, d'ananas frais et de rhum enchante. La bouche bien équilibrée est gourmande délicieusement parfumée et finit longuement. Les crustacés en sauce seront mis en valeur par cette cuvée saint-Majan de caractère" Il est vrai que Saint Majan au VIIème siècle guérissait les malades et rendait la vue aux aveugles...!



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges nocturnes.

Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée, Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées, Débourbage.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Collage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, pâle, reflets jaune vert.

NEZ : Complexe, distingué, intenses arômes d'aubépine, subtils arômes de chèvrefeuille, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes de buis, arômes d'agrumes, subtils arômes de fruits exotiques, intenses arômes de pêche, arômes de bonbon anglais.

BOUCHE : Profonde, riche, onctueuse, puissantes notes de fleurs blanches, subtiles notes de pêche, notes de minéral, rond, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 17°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Blanquette de veau, Desserts au chocolat, Dos de cabillaud



DISTINCTIONS

Vinalies Internationales 2019 : Médaille d'or

ELLE à Table 2018 : Médaille d'argent



