



DOMAINE LA TOUR PENEDESSES

CUVEE ANTIQUE

Coteaux du Languedoc - Blanc 2016

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Coteaux du Languedoc
Cuvée :	CUVEE ANTIQUE
Couleur :	Blanc
Millésime :	2016
Cépages :	Marsanne (25%) / Roussanne (25%) / Vermentino ou Rolle (40%) / Viognier (10%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Fermentation en muid d'un vin, Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en demi-muid d'un vin, Elevage en cuve inox thermo-régulée.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, éclatante, reflets or jaune.
NEZ : Élégant, expressif, subtils arômes de fleurs blanches, arômes de coriandre.
BOUCHE : Aromatique, riche, juteuse, subtiles notes d'eglantine, subtiles notes de coing, légères notes de cèdre, souple, légèrement minérale, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Crevettes à la plancha, Poissons en sauce, Volailles, Fromages à Pâte persillée

Powered by **Plugwine**

