



# Domaine Prés Lasses

## Faugères - Blanc 2014

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Faugères
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Clairette (20%) / Grenache blanc (35%) / Roussanne (25%) / Vermentino ou Rolle (20%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Nez vif et fleuri, bouche onctueuse et élégante, bel équilibre, finale fraîche due à la minéralité apportée par le terroir de schistes



### ELABORATION

Culture biologique.  
Vendanges manuelles.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.  
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lies, Bouchon technique.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, brillante, reflets or.  
**NEZ :** Généreux, beurré, légers arômes d'aubépine, légers arômes de genêt, légers arômes de truffe blanche, légers arômes de poire, arômes de mirabelle, généreux arômes de beurre.  
**BOUCHE :** Élégante, généreuse, charnue, notes de truffe blanche, notes de noix de coco, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance, notes de beurre.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°  
**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Poissons en sauce blanche, Viandes blanches, Poularde, Foie gras pôlé, Fromages

Powered by **Plugwine**

