



AOP Minervois

FLORILÈGE BLANC



Cépage : Roussanne, Marsanne et Muscat petits grains.

Rendement : 45hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes vives. Calcaire dur du Quaternaire.

Vinification : Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures. Elevage sur lies fines et mise en bouteille au printemps.

Dégustation : Robe très limpide, jaune à reflets verts. Nez floral avec des notes anisées. Vin sec à l'attaque vive. Bouche grasse et bien construite.

Température de service : 12° à 14°C.

Accompagnement : Association avec les poissons grillés et les coquillages de Méditerranée.

Garde : 2 ans

Quantité disponible : 6000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles