



Mas De L'Erme

Nuit Blanche

Pays d'Hérault - Blanc 2016

| | |
|-----------------------|---|
| Région : | Languedoc-Roussillon |
| Appellation : | Pays d'Hérault |
| Denomination : | Mont Baudile |
| Cuvée : | Nuit Blanche |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2016 |
| Cépages : | Bourboulenc (15%) / Marsanne (10%) / Roussanne (30%) / Vermentino ou Rolle (15%) / Viognier (30%) |
| Alcool : | 14 % |
| Contenance : | 75 cl |



ELABORATION

Culture biologique.
Ecocert.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Elevage en cuve inox, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, cristalline, reflets dorés.
NEZ : Frais, arômes d'acacia, arômes d'aubépine, légers arômes d'abricot, subtils arômes de miel, légers arômes de pêche.
BOUCHE : Minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Fruits de mer, crustacés, Poissons grillés, Viandes blanches grillées, Fromages frais

