



# Mas De L'Erme

## Nuit Blanche

Pays d'Hérault - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Pays d'Hérault
<b>Denomination :</b>	Mont Baudile
<b>Cuvée :</b>	Nuit Blanche
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Bourboulenc (15%) / Marsanne (10%) / Roussanne (30%) / Vermentino ou Rolle (15%) / Viognier (30%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	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 :** À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés, Viandes blanches grillées, Fromages frais

