



Domaine Lacroix-Vanel

Le Vent Se Lève

Languedoc - Blanc 2014

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Cuvée :	Le vent se lève
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépages :	Grenache blanc (90%) / Roussanne (10%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Le vin est aromatique, sans excès, avec des notes minérales et mentholées, la bouche est fraîche et équilibrée, sans lourdeur.



ELABORATION

Culture biologique.
Eurofeuille, Agriculture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Vendanges entières, Fermentation malolactique, Bâtonnage régulier, Cuve résine.
Elevage sur lies, Bouchon technique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, limpide, reflets or.
NEZ : Frais, minéral, légers arômes d'eucalyptus, subtils arômes de menthe, subtils arômes d'iode.
BOUCHE : Fraîche, généreuse, subtiles notes d'eucalyptus, subtiles notes d'iode, souple, minérale, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 12°
GARDE : A consommer entre 2015 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés, Fromages à Pâte pressée cuite

Powered by **Plugwine**

