



# Mas De Bayle

Languedoc - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Cuvée :</b>	
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Grenache blanc (34%) / Roussanne (33%) / Vermentino ou Rolle (33%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



## ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.  
Fermentation thermo-régulée, Pressurage direct, Eraflage.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, limpide.  
**NEZ :** Expressif, minéral, subtils arômes de bruyère, légers arômes de fleurs blanches, subtils arômes de pain grillé.  
**BOUCHE :** Droite, ronde, notes de fleurs blanches, subtiles notes d'agrumes, légères notes de pêche, légèrement minérale, bonne intensité.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 12°  
**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Huitres, Poissons grillés, Viandes blanches



## DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille de bronze

