



Domaine De Vénus "L'Effrontée"

Côtes du Roussillon - Blanc 2012

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Côtes du Roussillon
Cuvée :	
Couleur :	Blanc
Millésime :	2012
Cépages :	Grenache blanc (20%) / Grenache gris (30%) / Macabeu (40%) / Vermentino ou Rolle (10%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Le nez est intense dès les premiers instants, dévoilant épices d'orient, thé et fruits exotiques . En bouche, sensations d'agrumes marquées et plaisantes. La finale est longue et fraîche sur des notes de torréfaction et d'eucalyptus.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Vendanges entières, Fermentation en demi-muid d'un vin , Fermentation malolactique, Bâtonnage régulier.

Élevage en fût de chêne d'un vin, Filtration légère, Mise en bouteille manuelle, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, claire, reflets or.

NEZ : Frais, fruité, subtils arômes d'acacia, légers arômes de fleurs blanches, subtils arômes de tilleul, légers arômes de coing, légers arômes de fruits exotiques, subtils arômes de pamplemousse, subtils arômes de bois, arômes de craie.

BOUCHE : Harmonieuse, intense, soyeuse, tanins élégants, tanins ronds, minérale, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 11° et 13°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Fruits de mer, crustacés, Poissons en sauce, Viandes blanches, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Decanter 2016 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

