

Cuvée : Eolienne 2015

Tous les cépages blancs sont plantés autour d'une éolienne.
AOC Languedoc blanc.

Terroir: Argilo-calcaires, marnes rouges et jaunes.

Vin d'assemblages :

Grenache blanc	80 %
Picpoul	10 %
Viogner	10 %



Méthode de vinification: Ramassage manuel (tri des vendanges à la vigne), pressurage direct, vinifié en foudres de 50 hl sur lies ..

Élevage: 12 mois en foudres.

Dégustation : belle robe jaune, boisé fondu. Arômes d'agrumes, fleurs blanches, pêche, épices. Vin très aromatique qui reste frais en bouche grâce à l'assemblage où chaque cépage apporte sa typicité tout en se fondant harmonieusement.

Accords gourmands : sa palette d'arômes très large en fait un vin d'apéritif par excellence, à boire également avec des coquillages ou des poissons grillés.

Commentaires : Toute la fraîcheur du terroir se révèle dans cette cuvée. Les cépages blancs plantés sur les terres les plus froides du domaine apportent une minéralité qui fait de l'Eolienne un vin de plaisir qui séduira un large public.

