DOMAINE LA TOUR PENEDESSES

LA MONTAGNE NOIRE

Faugères - Blanc 2015

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Faugères
Cuvée :	LA MONTAGNE NOIRE
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	Marsanne (30%) / Vermentino ou Rolle (60%) / Viognier (10%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

ELABORATION

Culture biologique.
Agriculture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Vendanges entières, Fermentation en demi-muid d'un vin , Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, vive, reflets dorés.
NEZ : Délicat, franc, subtils arômes d'acacia, subtils arômes de fenouil, légers arômes d'abricot, subtils arômes d'agrumes, arômes de cire d'abeille, subtils arômes de beurre.
BOUCHE : Droite, délicate, acidulée, subtiles notes d'acacia, subtiles notes d'agrumes, notes de cire d'abeille, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2015 et 2020

ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons grillés, Poissons crus, Cuisine méditerranéenne , Fromage de Chèvre

DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2017 : 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**