



Seigneur de Malletot

Blanc 2017

Cévennes

Indication Géographique Protégée

12,5% vol

CEPAGE

100% Roussanne

SOL

Argilo-calcaire avec éclats calcaires

VINIFICATION

Pressurage direct, débourage à froid, fermentation basse température pour une meilleure extraction du fruit en fûts de chêne.

ELEVAGE

8 mois en barrique bordelaise et demi-muids

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Robe jaune or, nez aromatique, notes d'abricot et de miel, bouche ronde et finale longue.

ACCOMPAGNEMENT

Volailles, poissons en sauce, salades de Roquefort et de noix, fromages affinés, desserts

Potentiel de garde: 5 ans.

Servir entre 12 et 14°C.

