

LES NOCES CÉLESTES

AOP LANGUEDOC

★ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La cuvée " Les Noces Célestes " est un hommage au mariage de la terre et du ciel.

Cet assemblage à base de 90% de Vermentino et de 10% de Roussanne étonne par sa grande vivacité. Le nez s'ouvre sur des notes citronnées laissant percevoir une belle fraîcheur.

La bouche est ample et tonique, les agrumes sont au rendez-vous puis laissent vite la place à la nectarine blanche, l'ensemble est très aromatique. La finale est longue et saline, dévoilant un côté minéral des plus appréciable.



★ SIGNATURE

STRUCTURE



FRAICHEUR



TEXTURE



VOLUME



GRÉS ARGILO-
CALCAIRE



90% VERMENTINO
10% ROUSSANNE



CUVES INOX ET
AMPHORE EN TERRE CUITE

★ ACCORDS METS-VINS

- Tempura de crevettes ou de légumes
- Filet de cabillard poché et son riz safrané
- Plateau de coquillages de Méditerranée
- Crottin de chèvre frais aux herbes



SAS FAMILLE BOUSQUET
VIGNERONS EN LANGUEDOC