

ROUVIÈGE
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

★ **COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

Cette cuvée composée à majorité de Roussanne et d'une pointe de Vermentino est taillée sur mesure pour vous offrir un voyage gustatif en Languedoc. La robe d'une teinte or profonde et intense vous guide vers un nez floral, délicat et légèrement fumé. La bouche est ample et riche, marquée par des notes de poire fraîche et de miel d'acacia, le vin est subtilement vanillé dévoilant ainsi la fermentation et l'élevage partiel de la Roussanne en fûts neuf de chêne français. Un vin gastronomique qui comblera les connaisseurs confirmés ou en devenir.



★ **SIGNATURE**

STRUCTURE



FRAICHEUR



TEXTURE



VOLUME



SOL ARGILO-
CALCAIRE



ROUSSANNE D'ALTITUDE
ET VERMENTINO



ELEVAGE PARTIEL
EN FÛTS NEUF DE CHÈNE

★ **ACCORDS METS-VINS**

- Oeufs pochés et omelettes aux champignons
- Poissons et crustacés en sauce
- Volaille en sauce crémeuse
- Cuisine sucrée/salée et exotique

2023

10°

14,5%



SAS FAMILLE BOUSQUET
VIGNERONS EN LANGUEDOC