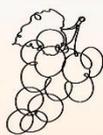


- Moelleux Blanc -

IGP Côtes de Thau



Cépage

Colombard & Piquepoul Blanc.



Robe

Robe jaune très pâle, limpide et cristalline.



Nez

Nez déclinant des notes exotiques (mangue, passion) et de verveine fraîche.



En bouche

Bouche gourmande et volumineuse ravivée par de belles notes d'agrumes.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Macération pelliculaire à froid pendant 48 heures à 8°C.



Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner d'un apéritif avec du fromage et d'un foie gras mi-cuit grâce à sa légère sucrosité permettant un bel équilibre en bouche.

