

ÏNTI

Côtes de Thongue

INFORMATION

Appellation : Côtes de Thongue IGP

Cépage :
Viognier/Vermentino

Alcool : 14%

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : vendanges manuelles en camion frigorifique – passage d'une nuit à 8°C des grappes en vue d'une pré-fermentaire à froid sur grain – pressurage à basse pression – débouillage – entonnage pour fermentation et élevage en barriques, demi-muids et foudres de un à trois vins.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Hérault

Surface : 2ha sur 14ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe dorée, limpide et brillante

Nez : Expressive, cette cuvée révèle des notes d'abricots, de pêches au sirop, de jasmin et de garrigue.

Bouche : La bouche est ronde, charnue, mais reste tendue. Un caractère salin rafraichissant accompagne la finale minérale.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins :
Noix de coquilles Saint Jacques aux agrumes

Garde : Vins à déguster et à apprécier dès aujourd'hui. Capacité de garde de 3 à 4 ans.