

La Boda Blanc

AOP LANGUEDOC

INFORMATION

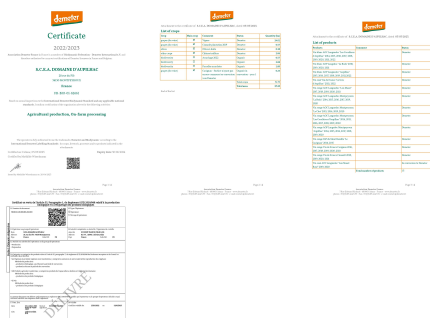
Appellation : Champ à remplir

Cépage : Roussanne, marsanne, Carignan blanc, Clairette

Alcool : 13.5%

Certification : Vin en biodynamie

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Fermentation alcoolique et malolactique en demi-muits 600 l
Elevage sur les même demi-muits pendant 16 mois

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6

TERROIR

Région Viticole : Montpeyroux deux terroirs, Cocalières et Aupilhac

Surface : 0.5 ha

Type de sol : Argileux calcaire

Climat : méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Champ à remplir

Nez : Champ à remplir

Bouche : Champ à remplir

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°

Accords mets et vins : Volailles, poissons, fromages

Garde : 10 ans

