

# La Boda Blanc

## AOP LANGUEDOC

### INFORMATION

---

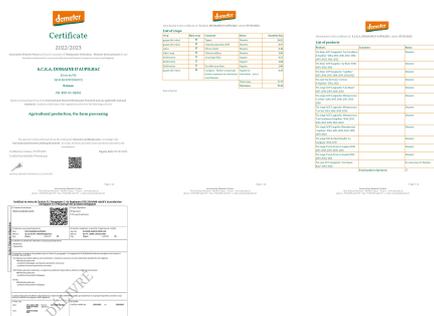
**Appellation :** Champ à remplir

**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

