



Métier d'art Vigneron en Languedoc

Vigne de Madame *blanc*



Appellation : AOC Languedoc

Cépage : 50% Vermentino et 50% Grenache Blanc

Sol : AOC de galets roulés rouges calcaires et siliceux descendant de la Vallée du Rhône.

Robe : Jaune brillante dorée et miellée

Nez : Nez sur un boisé discret, complexe, à la fois fleuri (Immortelle) et épicé (curry)

Bouche : Arrondie, fine et élégante sur des notes exotiques

Accords gourmands : S'exhale sur un foie gras frais poêlé, un turbot en sauce « Bonne femme », du fromage de chèvre crémeux. . .