



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. . .