Domaine Léon Barral

Blanc



Le domaine de Léon Barral est localisé à Leuthéric, un hameau au sein de l'appellation Faugères, non loin de Béziers dans le Languedoc. Le domaine de Léon Barral, c'est avant tout Didier Barral, le chef d'orchestre, le maître d'œuvre, l'architecte, le paysan, le travailleur, le perfectionniste. Sur ce domaine, tout est pensé, étudié, réfléchi. Tout est mis en œuvre au service de la terre et de la vigne.

TERROIR : Vin de France 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Terret blanc, roussanne, viognier.

VINIFICATION : A leur arrivée dans la cave, les raisins fermentent avec leurs levures naturelles et macèrent avec leur peau pendant environ 4 semaines durant lesquelles un bâtonnage manuel est réalisé.
Le vin est vieilli en barrique pendant une courte durée puis mis en bouteilles sans sulfites.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS ET VIN : A savourer avec viande blanche, poisson fumé, plats épicés, fromage à pâte molle.

GARDE : 7 à 8 ans.

SPÉCIFICITÉS : Un nez ouvert et complexe aux notes d'abricot sec, mentholé et amandes douces. Bouche : des notes épicées, une belle complexité et une longueur incroyable en fin de bouche.