Domaine de Mortiès

Blanc



Le vignoble se situe à Saint-Jean-de-Cuculles à 20 km au nord de Montpellier, dans le département de l'hérault, sur le versant sud du Pic-Saint-Loup. Autour d'un mas du XVIIIème et de sa cave, le vignoble entièrement conduit en agriculture biologique et biodynamique, s'étend sur une superficie de 14 hectares. Le domaine produit des vins qui expriment le caractère unique d'un terroir exigeant et exceptionnel.

TERROIR : AOP Languedoc 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 80% roussanne, 20% rolle.

VINIFICATION : La vendange est manuelle en caissette. Pressurage direct, vinification en cuves à basse température.
Élevage en cuve.

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

ACCORDS METS ET VIN : A déguster sur un poisson, une viande blanche ou sur des fromages de chèvre un peu affinés.

GARDE : Vin prêt à boire.

SPÉCIFICITÉS : Robe pâle soutenue. Le nez est expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes, alliant fraîcheur et caractère méditerranéen.