Domaine St Jean de l'Arbousier

Gourmandise - blanc



Le domaine se situe à mi-chemin entre Nîmes et montpellier, dans l'hérault, sur les hauteurs de Castries entre vigne, mer et montagne. Cette ancienne propriété des templiers date de 1235. C'est toute la famille Viguier , de géneration en génération, unie autour de la vigne et du vin, qui partage son savoir-faire au quotidien afin de promouvoir le domaine familial. En 2010, conversion du domaine en Agriculture Biologique. Obtention de la certification en Bio en 2013. Le respect de la nature est une priorité.

TERROIR : AOP Languedoc 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Marsanne, roussanne, grenache blanc, vermentino, viognier

VINIFICATION : Récolte mécanique de nuit. Enzymage et macération pelliculaire à froid. Pressurage pneumatique à faible pression. Débourbage à basse température 8°C. Fermentation sous contrôle des températures.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température 10°C

ACCORDS METS ET VIN : En apéritif, sur les coquillages, cassolette de St-Jacques et sur les poissons.

GARDE : A boire de préférence dans l'année.

SPÉCIFICITÉS : Robe brillante dorée, aux reflets verts. Nez complexe et élégant et floral avec des notes d'agrumes et de pêche blanche. En bouche, tout en fraicheur et en finesse avec de la douceur, finale longue.