Mas de Farjou

Les Hautes Terres - blanc



Le Mas de Farjou se situe à Claret dans le département de l'hérault. Datant de l'époque post-médiévale, le Mas de Farjou est le berceau de la famille Jean dont Louis Jean, le grand-père, sera fondateur du cru du Pic-Saint-Loup en 1955. Cela atteste de l'attachement de cette famille à ce terroir adossé au Causse de l'Orthus, au pied du Pic-Saint-Loup. La culture et l'entretien du vignoble sont réalisés dans le plus grand respect d la biodiversité propre à une production de grande qualité.

TERROIR : AOP Languedoc 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Roussane, grenache blanc, viognier.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle. Egrappage partiel ou total. Fermentation en cuve. Températures contrôlées.
Élevage en cuve.

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

ACCORDS METS ET VIN : Un vin blanc sec d'apéritifs ou qui saura accompagner des entremets froids à base de crudités.

GARDE : 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe pâle aux reflets verts. Le nez est complexe sur le jasmin, la pêche, la brioche, la gousse de vanille. La bouche et à la fois délicate et ambitieuse. Belle fraîcheur et finale minérale.