

AOP Minervois

## FLORILÈGE BLANC



**Cépage** : Roussanne, Marsanne et Muscat petits grains.

**Rendement** : 45hl/ha

**Terroir** : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes vives. Calcaire dur du Quaternaire.

**Vinification** : Récolte matinale, pressurage pneumatique et fermentations à basses températures. Elevage sur lies fines et mise en bouteille au printemps.

**Dégustation** : Robe très limpide, jaune à reflets verts. Nez floral avec des notes anisées. Vin sec à l'attaque vive. Bouche grasse et bien construite.

**Température de service** : 12° à 14°C.

**Accompagnement** : Association avec les poissons grillés et les coquillages de Méditerranée.

**Garde** : 2 ans

**Quantité disponible** : 6000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles