

Les Vignes Oubliées Languedoc blanc sec 2021



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)

Millésime: 2021

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 93/100

Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

93/100 RVF. Les fruits blancs, les fleurs blanches, les agrumes et quelques touches grillées forment un bel ensemble frais, équilibré et riche. Vin très difficile à obtenir.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNES OUBLIÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Les Vignes Oubliées blanc 2021

La Revue du Vin de France (mai 2024) : 93/100. A l'instar de son alter ego rouge, c'est un vrai vin d'altitude, énergique et élané. L'attaque sur l'acacia et les fleurs blanches est texturée, puis il

s'étire sur les amers et une tension salivante.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroirs :

Grès et schiste témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat

Mode de conduite :

Culture traditionnelle accompagnant l'arrêt progressif des désherbants et molécules de synthèse, taille courte, ébourgeonnage à cœur, vendange manuelle ...

Cépages :

Clairette, Roussanne et Grenache Blanc.

Vinification :

Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, pressurage pneumatique, maîtrise des températures, ... demeurent le B.a.-ba de notre action.

Dégustation :

Les fruits blancs, les fleurs blanches, les agrumes et quelques touches grillées forment un bel ensemble frais, équilibré et riche. Les blancs et St Privat ont bel et bien un avenir ensemble !

Service :

Une température de service de 10°C permet d'apprécier pleinement cette cuvée.