

Les Vignes Oubliées Languedoc blanc sec 2024



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2024

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: clairette

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

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 CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Les Vignes Oubliées blanc 2024

PRECISION ESTHETIQUE IMPORTANTE : les bouteilles n'ont **pas de capsule** sur le goulot. Le vigneron, comme de plus en plus de ses confrères, met l'accent sur le fait que les capsules sont peu recyclables, et comme les bouchons modernes protègent parfaitement le vin, la capsule n'est plus qu'esthétique... donc l'artiste a décidé : plus de capsule !

Fiche technique rédigée par le domaine:

Conseil de dégustation du vigneron : ouvrir 1h avant de servir, potentiel de garde 5 à 8 ans.

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, carignan 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.

Vous aimez les vins des Vignes Oubliées ? Découvrez aussi les vins du [Mas Jullien](#) !