Jeff Carrel
Languedoc Blanc



Issus d'une presqu'île argilo-calcaire, ces raisins mûrissent sous le vent dominant de la Méditerranée



Appellation : AOP Languedoc Blanc
Millésime : 2024
Degré : 12,5%
Cépages : 50% Grenache blanc / 50% Rolle

Terroir :
Issus d'une presqu'île argilo-calcaire, ces raisins mûrissent sous le vent dominant de la Méditerranée.

Conduite de la vigne :
Récolte mécanique.

Modes de vinification :
Vendanges mécaniques **/** Pressurage direct.

Elevage : Vinifié et élevé en petits foudres et en 500L.

Notes de dégustation :
Des fruits blancs se mêlent à des épices douces, étonnent par leur présence, la bouche est large pour se finir avec longueur, appétant.

En accord :
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, Filet de bar rôti, sauce vierge, Suprême de volaille aux morilles, Légumes grillés à l'huile d'olive, Chèvre frais ou demi-sec, Risotto aux asperges et parmesan…

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.