



Seigneur de Malletot



Blanc 2021

Cévennes

Indication Géographique Protégée

14% vol

CEPAGE

100% Roussanne

SOL

argilo-calcaire avec éclats calcaires

VINIFICATION

Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation basse température pour une meilleure extraction du fruit

ELEVAGE

8 mois en barrique bordelaise et demi-muids

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Robe jaune or

nez aromatique d'abricot et de miel

bouche: ronde et finale longue de noix fraîches

ACCOMPAGNEMENT

Volailles, poissons en sauce, salade de Roquefort et de noix, fromages affinés, desserts

Potentiel de garde : 5 ans

Servir entre 12 et 14°C

