

IGP Pays d'Oc Blanc 2025

COLOMBARD | CHARDONNAY | VIOGNIER

Un blanc méditerranéen lumineux, précis et gourmand, porté par la fraîcheur du Sud.

- **Terroir** : Argilo-calcaire
 - **Âge des vignes** : 15 à 25 ans
 - **Vendange** : Nocturne, à maturité optimale
 - **Vinification** : Pressurage direct, élevage sur lies fines 2 à 3 mois en cuve inox
-
- **Robe** : Jaune clair aux reflets dorés
 - **Nez** : Fleurs blanches, fruits exotiques, zestes d'agrumes
 - **Bouche** : Belle tension, rondeur équilibrée, notes d'agrumes et d'amande fraîche
 - **Moments parfaits** : Terrasse au coucher du soleil, plateau de fruits de mer, carpaccio de poisson
 - **Température de service** : 6-8°C

Le secret

Né sur les plus anciennes parcelles du vignoble, ce vin puise son énergie dans une terre marquée par l'histoire. Des vestiges antiques témoignent d'une présence viticole vieille de plus de 2000 ans. Une mémoire du sol qui s'exprime aujourd'hui dans un vin sincère, lumineux et précis.

