

IGP Pays d'Oc Blanc 2025 – L'Adaurée

VIOGNIER | COLOMBARD – MOELLEUX (23 G/L)

Un blanc tendre et lumineux, porté par un équilibre naturel entre douceur et fraîcheur.

- **Terroir** : Argilo-calcaire
 - **Âge des vignes** : 20 ans
 - **Vendange** : Tardive, pour concentration naturelle des sucres
 - **Vinification** : Macération séparée, fermentation thermorégulée, élevage sur lies avec bâtonnage
-
- **Robe** : Dorée scintillante
 - **Nez** : Abricot mûr, fleurs blanches, miel subtil
 - **Bouche** : Mirabelle, pêche blanche, équilibre remarquable entre sucre et fraîcheur
 - **Moments parfaits** : Apéritif élégant, dessert crémeux, fromage doux
 - **Température de service** : 8–10°C

Le secret

Cette cuvée naît à proximité d'un ancien lavoir, lieu de vie et de partage. Comme ces pierres façonnées par le temps, chaque cépage est assemblé avec précision. Un vin qui exprime la douceur, la clarté et l'harmonie.

