

AOP Languedoc Blanc 2023 Les Orgues

ROUSSANNE | GRENACHE BLANC | VIOGNIER

Un blanc ample et précis, où la générosité méditerranéenne rencontre une trame saline et volcanique.

- **Terroir** : Argilo-limoneux et basalte
 - **Âge des vignes** : 25 à 30 ans
 - **Vendange** : Nocturne
 - **Vinification** : Cuve inox, élevage sur lies fines
-
- **Robe** : Doré éclatant
 - **Nez** : Fruits jaunes, fleurs d'amandier
 - **Bouche** : Fruits exotiques, amande, minéralité saline
 - **Moments parfaits** : Dîner raffiné, poisson noble, cuisine gastronomique
 - **Température de service** : 8-10°C

Le secret

Issu d'un sol basaltique ancestral, ce vin traduit l'équilibre entre tradition et précision moderne. Chaque gorgée révèle la rencontre du soleil occitan et de la minéralité volcanique.

