

Domaine Féline Jourdan, Languedoc-Roussillon, France  
**Patte de Velours 2019**  
AOC Languedoc

**Informations**

Couleur : blanc  
Taux alcool : 13,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl

**Cépages**

70 % Roussanne  
30 % Piquepoul  
Une touche de Viognier

**Terroir**

Terroir des Cadastres  
Sols sablo-graveleux  
Rendement de 50 hl/ha  
Vignes âgées de 22 ans

**Viticulture**

Vendanges mécaniques de nuit

**Vinification**

Egrappage  
Pressurage pneumatique  
Débourbage après 48 heures  
Fermentation lente de 30 à 45 jours (16-18°)  
Elevage sur lies en cuves inox durant 3 mois

**Service**

10 à 12° C

**Garde**

1 à 3 ans

**Accord**

Tagliatelles au fruits de mer  
Langoustines grillées  
Lotte aux deux raisins  
Fromage de chèvre sec ou tome de brebis

**Dégustation**

Ce vin aux notes minérales et florales est élégant et racé. Au nez, il s'exprime sur des arômes d'abricot, de citronnelle et de fleurs blanches. La bouche est ronde et douce comme du velours. La finale est longue et s'exprime avec des notes de curry, de mangue rôtie et de noisette. C'est un vin équilibré : frais et complexe à la fois.

**LES BOUCHES ROUGES**



WINE • FOOD • MORE