# Domaine Féline Jourdan, Languedoc-Roussillon, France La Grif' 2019

**AOC** Languedoc





### Informations

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



# Cépages

40 % Roussanne 30 % Viognier 30 % Piquepoul



#### Terroir

Type de sol: argilo-calcaire



#### Viticulture

Agriculture raisonnée Rendement de 50 hl / ha Vendanges mécaniques de nuit



### Vinification

Egrappage
Pressurage pneumatique
Débourbage
Fermentation lente à 17 – 18°C
Elevage de 2 mois en demi-muid (bois neuf) pour le Viognier



# Service

10 à 12° C



# Garde

2 ans



#### Accord

Apéritif Volaille cuisinées avec herbes fraîches Viande blanche Poissons en sauce crémeuse Fromage comme le Comté



# Dégustation

C'est un vin équilibré et élégant; minéral et très frais. Le premier nez est délicat avec des arômes pêche et de poire. Ensuite, se développent des arômes subtils de vanille et de fleurs blanches. En bouche, la finale est citronnée. Un vin ample et complexe.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE . FOOD . MORE