



# CHATEAU DE FLAUGERGUES : La Sommelière

## CHATEAU DE FLAUGERGUES : La Sommelière

Languedoc - Blanc 2014

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Cuvée :</b>	CHATEAU DE FLAUGERGUES : La Sommelière
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Grenache blanc (20%) / Marsanne (25%) / Roussanne (25%) / Vermentino ou Rolle (20%) / Viognier (10%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Subtil et original mariage de cinq cépages traditionnels, élégant et fin à déguster tout au long du repas. Un vin de terroir haut de gamme.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée.

Bouchon à vis, Elevage sur lies.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, pâle, reflets argentés.

**NEZ :** Aromatique, fruité.

**BOUCHE :** Vive, généreuse, onctueuse, notes de lilas, notes de fruits, notes de pêche, minérale, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 12°

**GARDE :** A consommer à partir de 2014



**ACCORDS METS ET VINS :** Poissons en sauce blanche, Viandes blanches en sauce, Volailles, Foie gras, Fromages à Pâte dure

Powered by **Plugwine**

