



Villatade "V" Blanc

Appellation :	A.O.P. Minervois
Millésime :	2023
Couleur :	Blanc
Alcool :	12,5%
Cépages :	Vermentino
Terroir :	Argilocalcaire



Une nette vivacité pour ce Minervois Blanc, autour de notes de litchi délicatement citronnées et de pêche blanche. Le profil aromatique confirme la sensation de tension. La finale est persistante et légèrement saline. Très agréable à l'apéritif, il accompagnera également à merveille huitres, poissons, fruits de mer et fromages jeunes à pâte pressée.



ELABORATION

Culture raisonnée

Vendanges mécaniques avec éraflage Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve inox thermo-régulée, débourbage.

Bouchon technique en liège



DÉGUSTATION

ŒIL : Belle couleur jaune paille à reflets dorés

NEZ : Floral, légèrement acidulé sur des arômes d'agrumes et de litchi

BOUCHE : Attaque à la fois vive et souple, bouche stricte et droite. Une belle fraîcheur minérale qui prolonge les notes fruitées de pêche blanche et d'agrumes. Parfums tenaces. Belle longueur sur une légère salinité.



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 4/5 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Huitres, Bar grillé à l'anis, sole meunière, Gambas grillées, Fromages à pâte pressée cuite (Comté, Beaufort...)

Chateau La Villatade - 11600 - Salleles Cabardès – France

Tel +33 468775751 - email : wine@villatade.com