

UNE HISTOIRE EN FAMILLE

Dans la famille, rien ne commence ou ne se termine sans un repas. Toute occasion est bonne à partager, du petit-déjeuner des vendanges à la grillade dans les vignes avec nos visiteurs.

Le plus inébranlable de ces RDV est celui du « Mercredi, 12h30 », la Grande Tradition chez les grands-parents où les enfants et petits-enfants se serrent autour de la table, à l'heure !

MERCREDI 12H30 BLANC

Appellation : Pays d'OC IGP Contenance : 75 cl Degré alcool : 13 %

Cépages : 40% Grenache blanc, 30% Macabeu, 30% Chardonnay.

Vignoble : Sur les coteaux des « Balcons de l'Aude », amphithéâtre adossé à la montagne noire, nos terroirs de grés et d'argiles expriment l'environnement naturel des plantes aromatiques et garrigues entourant les vignes et une rondeur caractéristique de notre terroir.

Vinification : Égouttage des jus de pressoir sur vendange nocturne.
Fermentation fraîche à température régulée.

Dégustation : Belle couleur jaune claire aux reflets verts. Vin ample et équilibré au caractère vif et expressif, porté par des notes de jasmin, pamplemousse, pêche blanche, coing et amande. En bouche on retrouve de la rondeur et de la fraîcheur ainsi qu'une légère salinité faisant saliver.

Accompagnements : Une salade César, une poêlée de petits rougets aussi bien que des girolles à la crème, ou encore un fromage de chèvre frais. Très plaisant également pour trinquer à la joie des retrouvailles.

Servir entre 10°C et 12°C.

