

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME SIGNATURE

GEWURZTRAMINER

Région : Languedoc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Terroir : Colluvions argilo-limoneuses

Rendement moyen : 50 hL/ha

Cépage : 100% Gewurztraminer

Taux d'alcool : 12%

Vinification : Eraflage de la vendange, égouttage et pressurage des raisins en presseur pneumatique. Le moût est ensuite refroidi à 4°C pour une stabulation sur bourbes pendant 3-5 jours avec brassage journalier au CO2. Fermentation en cuve inox thermo régulée à 16-18°C. Soutirage puis élevage du vin plusieurs mois sur lies fines.

Notes de dégustation : Robe jaune brillante aux reflets verts. Nez gourmand mariant de subtiles touches de litchi et de rose à des notes muscatées et miellées. Bouche fraîche et soyeuse, confirmant les arômes de Litchi et de miel.

Accords mets : En apéritif, en accompagnement de sushis et de fromage frais ou encore sur un dessert aux fruits.

Température : servir entre 13 et 15°C

Quantité produite : env. 3 000 bouteilles

Médailles :

- 2021 : Médaille d'Argent au Concours Féminalises
- 2020 : Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du LR
Médaille d'Or au Concours des Féminalises
- 2019 : Médaille d'Argent au Concours des Vins Coopération Occitanie
Médaille d'Argent au Concours des Féminalises

