

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME MADEMOISELLE

MADemoISELLE BLANC MOELLEUX

Région : Languedoc

Appellation : IGP Côtes de Thau

Terroir : Colluvions argilo-limoneuses

Rendement moyen : 50 hl/ha

Cépage : Gewurztraminer

Taux d'alcool : 12,5%

Vinification : Vendange égrappée, macération à température régulée, égouttage. Fermentation en cuves inox à basse température. Elevage sur lies fines quelques semaines.

Note de dégustation : Robe jaune dorée. Nez gourmand mariant de subtiles touches de litchi et de rose à des notes muscatées et miellées. Bouche ronde et soyeuse, dévoilant un équilibre tout en finesse entre la fraîcheur et le sucre.

Accords mets : À découvrir seul, pour le plaisir, ou en accord subtil avec un fromage à pâte persillée.

Température : servir entre 13 et 15°C.

Quantité produite : env. 3 500 bouteilles

Médailles :

- 2016 : Médaille d'Or au Concours Mondial des Féminales

