

L'AN 8 Blanc 2022

AOP Languedoc



ÉLABORATION DUVIN

- Issu de la viticulture en conversion biologique
- Vendange manuelle avec tri et pressurage direct
- Vinification: fermentation et élevage en demi-muid de 3 vins avec bâtonnage régulier

ASSEMBLAGE

70% Rolle (Vermentino) - 30% Roussanne

NOTES DE DEGUSTATION

La cuvée est jaune or, sur un nez complexe d'arômes de poire, vanille, pain grillé. La bouche est élégante, intense, gourmande sur une longue finale. Du volume sans lourdeur, tout dans l'esprit aérien.

SUGGESTIONS D'ACCORDS METS ET VINS

Saint Jacques à la vanille

Dos de cabillaud à la plancha, Suprême de volaille fermière

Valençay, Crottin de Chavignol, Chèvre frais

SERVICE

Servir entre 9 et 12°C

À déguster dès à présent ou à garder en cave jusqu'en 2030



CLOS AGUILEM
29 Cours Grégoire
34725 SAINT ANDRÉ DE SANGONIS