

# L'AN 8 Blanc 2022

AOP Languedoc



## ÉLABORATION DU VIN

- 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