



Domaine de l'Eglisette

Vins du Languedoc

Nuitblanche 2016

AOP Languedoc



Situation : Commune de Moulès et Baucels (Nord de Montpellier)



Appellation : AOP Languedoc Blanc

Surface : 1,10 ha – 4250 bouteilles



Terroir : Parcelle de Vialaure - Marnes du Valanginien et cailloutis calcaires argileux.



Cépages : Roussanne, Viognier et Grenache blanc

Vinification : égrappage, foulage, pressurage direct ;



Elevage : cuves inox



Service : entre 10 et 12° C

Temps de garde : 1 à 3 ans



L'avis de notre expert œnologue : « *Ce blanc, à la robe pâle aux reflets verts, possède un nez charmant de bonbon acidulé, de pêche blanche et de poire Williams. A la fois vif et frais en bouche, Nuitblanche accompagnera aussi bien des huitres ou des fruits de mer que vos apéritifs entre amis.* »



86/100 *Blind Test Andreas Larsson (Meilleur sommelier du monde 2007)*

Robe de couleur légèrement paille. Nez aromatique avec des notes de fruits mûrs comme la pêche, la prune et la poire avec des agrumes et une petite pointe épicée. Bouche ronde et fraîche, une texture soyeuse et une belle persistance finale.