



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC



BORIE LA VITARELE

● Le Grand Mayol

Robe : brillante, aux nuances jade translucide

Nez : arômes d'amande, citron, fruits mûrs (poire, pêche blanche), légèrement anisé

Bouche : mélange complexe de rondeur et de minéralité. La finale est fraîche presque saline sur des notes d'agrumes avec une rétro sur le citron et le toasté

Gastronomie : Asperges avec un filet d'huile d'olive, un pélarдон, un osso-bucco. Poissons en ceviche ou poissons fins comme le turbo cuisiné

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Causse et Veyran (34) - 20 ha

Cépage(s)

40% Clairette, 40% Rolle, 20% Bourboulenc

Sol(s)

Calcaire

Viticulture

Agriculture biologique

Vinification et élevage

En cuve et 10% en barrique

