



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CLOS DES NINES

● Obladie

Robe : jaune claire

Nez : notes de fleurs et de fruits à chair blanche

Bouche : équilibrée entre un beau volume et de la vivacité, minérale sur une finale épicée

Gastronomie : apéritif, viandes blanches, poissons, cuisine asiatique

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Fabrègues (34) - 10 ha

Cépage(s)
Grenache-blanc, Roussanne, Rolle, Viognier

Sol(s)

Viticulture
Agriculture biologique, vendanges manuelles

Vinification et élevage
Élevage partiel et discret en barriques neuves pendant 8 moi

