



BOUTIQUE DE LA  
MAISON DES VINS  
DU LANGUEDOC

## CLOS TRINITE

### ● Clos trinité blanc



Robe : jaune pâle aux reflets pistache

Nez : notes de fruits à chair blanche et florales, fleur d'acacia

Bouche : fraîche avec une belle rondeur agrémentée par des notes anisées

Gastronomie : poissons en sauce, viandes blanches, cuisine asiatique

Garde : 1 à 4 ans

Service : autour de 10°

---

**Appellation**  
AOP Languedoc

**Localisation et superficie**  
Magalas (34) - 18 ha

**Cépage(s)**  
Grenache blanc, Roussanne

**Sol(s)**

**Viticulture**  
Agriculture biologique

**Vinification et élevage**  
Elevage en cuve

