



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE DU METEORE

● Léonides



Robe : pâle, limpide et brillante aux reflets argentés

Nez : délicat sur les notes minérales de pierre à fusil et de silex, s'ouvre à l'aération sur le citron jaune et la noix de muscade

Bouche : percutante, dynamique, sur une finale fruitée aux notes d'ananas frais

Gastronomie : apéritif, volailles à la crème, des poissons grillés, pélaridon de chèvre

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Faugères

Localisation et superficie

Cabrerolles (34) - 22 ha

Cépage(s)

Roussanne, rolle, clairette, viognier

Sol(s)

Schistes

Viticulture

Vinification et élevage

Raisins sont pressés directement et fermentés en cuve inox pour capter leur fruité. Le vin est ensuite élevé pendant sept mois sur lies fines

