



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE DE L'ASTER

● Prélude



Robe : jaune pâle

Nez : puissant de fruits exotiques et de fleurs blanches

Bouche : ample, fruitée qui s'accompagne d'une belle finesse et élégance que souligne un bel équilibre acide

Gastronomie : apéritif, terrine de poisson, fruits de mer, crustacés

Garde : 1 à 4 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Peret (34) - 8 ha

Cépage(s)

41% Rolle, 20% Grenache-blanc, 28% Marsanne, 11% Viognier

Sol(s)

Basalte, villafranchien, argilo-calcaire

Viticulture

Vendanges manuelles

Vinification et élevage

Elevage en fût de chêne, Elevage en cuve inox. 5 mois sur lies fines

