



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CLOS DE L'AMANDAIE

● L'Amandaie



Robe : or pâle, reflets paillés

Nez : aérien, ouvert sur des senteurs florales discrètement miellées

Bouche : équilibrée entre fraîcheur et de vivacité. Rond, empreinte de fruits blancs du verger (pêche, abricot), des notes épicées (curry), réglissées (fenouil) et mentholées

Gastronomie : apéritif, crustacés, poissons, bourride de lotte ou des encornets farcis

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Aumelas (34) - 20 ha

Cépage(s)

80% Grenache-blanc, 20% Roussanne

Sol(s)

Viticulture

35 hl/ha

Vinification et élevage

Elevage en cuves et sur lies fines





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE MONPLEZY

● Plaisirs



Robe : brillante, aux nuances jade translucide

Nez : sur la douceur toute estivale de la pêche blanche, de la poire, rehaussée d'un zeste d'agrumes

Bouche : sur la fraîcheur, finale flatteuse et mentholée

Gastronomie : coquilles Saint-Jacques

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Pézénas (34) - 30 ha

Cépage(s)

Marsanne, Roussanne

Sol(s)

Banquettes du Miocène, graviers quartzeux, villafranchien

Viticulture

Vendanges manuelles, 35 hl/ha

Vinification et élevage

Élevage en cuves





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





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE DE MORTIÈS

● Mortières blanc



Robe : or pâle soutenue

Nez : expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes, alliant fraîcheur et caractère méditerranéen

Bouche : ample et équilibrée

Gastronomie : poissons, crustacés, fromages frais

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Saint-Jean-de-Cuculles (34) - 14 ha

Cépage(s)

80% Roussanne, 20% Rolle

Sol(s)

Viticulture

Vendanges manuelles en caissettes - 15 000 bouteilles

Vinification et élevage

Vinification en cuves





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

MAS D'ESPANET

● Eolienne



Robe : jaune

Nez : arômes d'agrumes, fleurs blanches, pêche, épices

Bouche : aromatique, fraîche et minérale

Gastronomie : apéritif, coquillages ou des poissons grillés

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Saint-Mamert (30) - 14 ha

Cépage(s)

80% Grenache-blanc, 10% Piquepoul blanc, 10% Viognier

Sol(s)

Argilo-calcaires, marnes rouges et jaunes.

Viticulture

Ramassage et tri manuel

Vinification et élevage

Vinifié en foudres de 50 hl sur lies, élevage de 12 mois en foudres





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CHATEAU CLAUD BELLEVUE

● Comte Louis



Robe : jaune or aux reflets brillants

Nez : expressif et complexe sur la noisette en poudre, les fruits blancs, finement boisé

Bouche : bouche onctueuse et tonique, finale fraîche

Gastronomie : en apéritif, poissons grillés ou cuisinés et fenouils braisés aux agrumes

Garde : 1 à 8 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Saint Jean de Védas (34) - 30 ha

Cépage(s)

Grenache blanc, Rolle, Roussanne

Sol(s)

Viticulture

Agriculture biologique

Vinification et élevage

Elevage en fût de chêne





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





**BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC**

LE CELLIER DU PIC

● Château d'Assas blanc



Robe : or soutenue

Nez : frais et boisé, fleur d'oranger

Bouche : bouche onctueuse et complexe, arômes briochés et fruits secs

Gastronomie : gambas grillées, pélardon

Garde : 1 à 4 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Assas (34)

Cépage(s)

50% Vermentino, 40% Roussanne, 10% Viognier

Sol(s)

Viticulture

Vendanges nocturnes

Vinification et élevage

Élevage sur lies fines et batonnage. 30% de la vinification et de l'élevage se font en barriques neuves de chêne Français pendant 5 mois



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC



MAS PEYROLLE

● Finalmente

Robe : jaune paille avec des reflets dorés

Nez : minéral, notes de pêche, de tilleul et d'épices douces

Bouche : ample et soyeuse, finale fruitée et mentholée

Gastronomie : gambas grillées, pèlardon

Garde : 1 à 4 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Vacquières (34)

Cépage(s)

Rolle, Roussanne, Marsanne

Sol(s)

Viticulture

Agriculture biologique

Vinification et élevage





BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC



CHATEAU ST-MARTIN DE LA GARRIGUE

● Bronzinelle

Robe : jaune pâle citronnée, brillante

Nez : arômes d'acacia, d'anis, de miel

Bouche : vive et franche sur des notes de fruit exotiques et de fruits jaunes

Gastronomie : crustacés, coquillages et fruits de mer

Garde : 1 à 4 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Montagnac (34) - 63 ha

Cépage(s)

Roussanne, Piquepoul blanc, Grenache-blanc, Marsanne, Viognier

Sol(s)

Viticulture

Vinification et élevage





BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC



Domaine Escattes

● Les Parcelles

Robe : limpide dorée aux reflets gris

Nez : notes florales, fruits à chair blanche, agrumes ainsi qu'une touche de fenouil

Bouche : bel équilibre puissance / fraîcheur, avec une jolie longueur légèrement citronnée et épicée

Gastronomie : apéritif avec des fruits de mer ou sur un poisson grillé.

Garde : 1 à 4 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Calvisson (30)

Cépage(s)

60% Grenache-blanc , 30% Bourboulenc, 10% Viognier

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Agriculture Biologique - 40 hl/ha

Vinification et élevage

Vinifié en levures indigènes. Elevage sur lies fines pendant 6 mois





BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC



DOMAINE DE LA PROSE

● Embruns

Robe : limpide dorée aux reflets gris

Nez : notes de genêt

Bouche : sur la fraîcheur, la matière est à la fois svelte et savoureuse.

Gastronomie : Volailles en sauce, poissons grillés, fromage de chèvre et brebis

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Pignan (34) - 10 ha

Cépage(s)
40% Grenache-blanc , 40% Roussanne, 20% Rolle

Sol(s)

Viticulture
Agriculture biodynamique

Vinification et élevage





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE DE VALFEUILLE

● Jalousie



Robe : jaune or pâle

Nez : subtiles notes de pamplemousse, de pêche blanche et de poire

Bouche : tout en rondeur

Gastronomie : apéritif, coquillages, poissons, fromages frais

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Saint Georges-d'Orques (34)

Cépage(s)
Roussanne, Rolle

Sol(s)

Viticulture

Vinification et élevage





BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC

DOMAINE D'AUPILHAC

● Le Blanc d'Aupilhac



Robe : limpide, dorée aux reflets gris

Nez : arômes de fleurs blanches, agrumes

Bouche : vive à la finale tendue

Gastronomie : légumes verts, asperges, choux, viandes blanches, poissons, fruits de mer

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Montpeyroux (34) - 14 ha

Cépage(s)

Grenache-blanc , Uni-blanc, Clairette, Carignan-blanc,

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Agriculture biodynamique. Vendanges manuelles

Vinification et élevage

Vinification et élevage en foudres ou barriques, fermentation malolactique





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

FONJOYA

● Jogar Targa



Robe : jaune pâle brillant avec des reflets verts

Nez : aromatique avec des notes cristallines d'agrumes, de garrigue et de bois noble.

Bouche : riche et généreuse avec une évolution suave et anisée, une pointe minérale prolonge la finale

Gastronomie : écrevisse à la nage, lapin rôti à la moutarde, apéritif, poissons et viandes blanches

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 8°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Saint Saturnin de Lucian (34)

Cépage(s)
Grenache-blanc , Rolle

Sol(s)
Argilo-calcaire

Viticulture

Vinification et élevage



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE DE SAUMAREZ

● S' blanc



Robe : jaune paille pâle avec des reflets vert

Nez : arômes marqués de minéraux, feuille de citronnier, chèvrefeuille et d'agrumes confits

Bouche : une bonne acidité soutient des goûts de citron, ananas confit, toujours avec une bonne minéralité qui accentue la longueur en bouche

Gastronomie : coquillages, poissons, fromages frais

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Murviel-lès-Montpellier (34) - 14 ha

Cépage(s)
50% Grenache-blanc , 40% Marsanne, 10% Roussanne

Sol(s)
Argilo-calcaire

Viticulture
Agriculture biologique

Vinification et élevage





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

L'ESTABEL

● Grande Cuvée Comtesse



Robe : brillante à teinte jaune pâle aux reflets verts

Nez : belle intensité qui laisse se dégager un arôme agréable de banane et de pamplemousse accompagné d'une touche de tilleul

Bouche : bel équilibre entre rondeur et sucrosité, fraîcheur en finale

Gastronomie : fruits de mer, poisson au four, fromages frais

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Cabrières (34)

Cépage(s)
Clairette, Grenache-blanc, Rolle, Bourboulenc

Sol(s)
Coteaux schisteux

Viticulture
Vendange éraflée, fermentation à basse température

Vinification et élevage
Elevage en cuve inox



BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC

LA GRAVETTE

● Grande Réserve



Robe : jaune pâle aux reflets dorés

Nez : notes d'agrumes, de fleurs blanches subtilement vanillé

Bouche : ronde et volumineuse, sur la minéralité

Gastronomie : apéritif, poisson grillé, truite aux amandes, volaille mijotée

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Corconne (30)

Cépage(s)

50% Roussanne, 30% Marsanne, 20% Grenache-blanc

Sol(s)

Gravette calcaire d'origine glaciaire avec des argiles rouges

Viticulture

Vinification et élevage

Elevage en cuve



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

MAS GOURDOU

● Soleil d'automne

Robe : jaune or brillant

Nez : arômes d'agrumes et de poire

Bouche : équilibre entre l'ampleur et le gras est souligné par sa belle vivacité

Gastronomie : apéritif, poissons, fromages frais

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°



Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Valflaunès (34)

Cépage(s)

Grenache-blanc , Marsanne, Roussanne

Sol(s)

Eboulis-calcaire des montagnes de l'Hortus

Viticulture

Récolte manuelle avec tri

Vinification et élevage

Elevage en cuve





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





**BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC**

MAS DE LA SERANNE

● Les Ombelles



Robe : jaune pâle, brillante, reflets dorés

Nez : notes très fraîches de poire au sirop, ananas

Bouche : ample et tonique, élégante avec une finale sur le curry

Gastronomie : apéritif, asperges ou des viandes blanches à la crème, des poissons en sauce, les crustacés, le foie gras

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Aniane (34) - 16 ha

Cépage(s)

25% Roussanne, 20% Rolle, 15% Piquepoul, 10% Terret bourret, 10% Macabeu, 10% Grenache-blanc, 10% Viognier

Sol(s)

Marnes jaunes

Viticulture

Agriculture biologique

Vinification et élevage

Fermentation en fût en partie avec bâtonnage de 3 mois
Elevage 80 % en cuve, 20 % en fûts neufs pendant 9 mois





**BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC**

LES VIGNERONS DE FONTES

● Prieuré Saint-Hippolyte



Robe : jaune claire avec des reflets verts

Nez : notes de poire, d'épices et de fleurs

Bouche : onctueuse, aux arômes floraux, finale vive

Gastronomie : apéritif, poissons, crustacés, chèvre frais

Garde : 1 à 2 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Fontès (34)

Cépage(s)
80% Grenache-blanc, 10% Rolle, 10% Clairette

Sol(s)
Galets roulés

Viticulture
Rendement de 45 hl/ha

Vinification et élevage
Elevage en cuve



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CLOS CONSTANTIN

● Strate



Robe : jaune claire

Nez : notes de fruits blancs et jaunes,

Bouche : aérienne, minérale

Gastronomie : apéritif, viandes blanches, poissons, cuisine asiatique

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Argelliers (34) - 15 ha

Cépage(s)

Grenache-blanc, Grenache-gris, Rolle

Sol(s)

Viticulture

Vendanges manuelles - agriculture biodynamique

Vinification et élevage

Vinifié en levures indigènes. Élevé en demi-muids 12 mois





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





**BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC**



MAS GRANIER

● Les Marnes

Robe : jaune clair avec des reflets verts

Nez : arômes de fleurs blanches et de fruits secs

Bouche : onctueuse, beaucoup de fraîcheur et de fruits

Gastronomie : Pêlardons des Cévennes, médaillons de foie gras, poissons en sauce

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Sommières (30) - 50 ha

Cépage(s)

70 % Roussanne, 20 % Grenache-blanc, 10 % Viognier

Sol(s)

Viticulture

Agriculture biologique

Vinification et élevage

Élevage de quelques mois en fûts de chênes français





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC



DOMAINE DE CLAVEL

● Cascaille

Robe : Jaune doré

Nez : arômes d'acacia et de genêt, soulignés de réglisse

Bouche : onctueuse et fraîche

Gastronomie : légumes et poissons grillés, viandes blanches

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Assas (34) - 80 ha

Cépage(s)

Grenache-blanc, Roussanne, Marsanne, Rolle, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Sol(s)

Viticulture

Vendanges manuelles

Vinification et élevage

Vinifié et élevé en demi-muids et cuve ovoïde béton pendant 14 mois





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE GUILLAUME ARMAND

● Le Petit Camartel



Robe : jaune doré clair

Nez : arômes de fleurs et fruits à chair blancs

Bouche : fraîche et vivifiante

Gastronomie : poissons gras, fromages frais

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 8°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

St Mamert du Gard (30) - 4 ha

Cépage(s)

30% Grenache, 30% Rolle, 30% Piquepoul, 10% Viognier

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Vendanges manuelles

Vinification et élevage

6 mois en cuve béton.





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC



CHATEAU BAS D'AUMELAS

● Château Bas blanc

Robe : jaune or aux reflets verts

Nez : dominé par la minéralité, la fleur blanche et la pêche de vigne

Bouche : ronde et généreuse avec une délicate amertume apportant une finesse élégante

Gastronomie : coquilles Saint-Jacques, Cabillaud confit sur une sauce acidulée

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Aumelas (34) - 16 ha

Cépage(s)
60 % Grenache, 35% Roussanne, 5% Viognier.

Sol(s)
Coteaux argilo-calcaire et grés

Viticulture
Rendement de 23 hl / ha

Vinification et élevage
vinification en fût
Vieillessement de 7 mois en cuve sur lies fines





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC



CHATEAU BAS D'AUMELAS

● Barathym

Robe : citron pâle avec des reflets jaune or

Nez : sur la fraîcheur avec des notes de fleur d'acacia

Bouche : belle vivacité avec des touches d'agrumes et de fruits comme la pêche et la poire.

Gastronomie : velouté d'asperge, des fruits de mer ou des légumes à la plancha

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 8°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Aumelas (34)

Cépage(s)
90 % Grenache blanc et 10% Rolle

Sol(s)

Viticulture

Vinification et élevage
Vieillessement de 14 mois en cuve



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE BELLES PIERRES

● Les Clauzes de Jo



Robe : brillante avec des reflets jaune or

Nez : intense avec des notes mielleuses sur le fruit, notes minérales, grillées, briochées

Bouche : onctueuse et vive, notes de fruits (abricot, pêche), des notes vanillées, ainsi qu'une légère sucrosité

Gastronomie : sur poissons en sauce ou des crustacés, fromages

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 12°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Murviel lès Montpellier(34) - 15 ha

Cépage(s)
60% Roussanne, 20% Grenache-blanc, 20% Viognier

Sol(s)
Coteaux caillouteux

Viticulture
Vendanges en caissette, 40 HI / Ha

Vinification et élevage
Elevage en barrique de 12 mois, sur lies fines





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CELLIER DES DEMOISELLES

● Parcelles Domaine des Vals



Robe : jaune clair et reflet argent

Nez : intense avec un caractère à la fois floral et des notes fruitées

Bouche : équilibrée, nette et fraîche, le vin évolue sur un équilibre parfait

Gastronomie : poisson en sauce et lapin à la moutarde

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

St Laurent Cabrerisse (11)

Cépage(s)

60 % Grenache blanc, 40 % Marsanne

Sol(s)

Argilo-calcaire caillouteux - 150m d'altitude

Viticulture

Ramassage mécanique de nuit pour préserver la fraîcheur des arômes

Vinification et élevage

Elevage en cuve





BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC



TERRE DES 2 SOURCES

● Empreintes

Robe : jaune clair et reflet argent

Nez : arômes de fleurs d'agrumes, de pamplemousse et de mandarine avec de légères notes crémeuses et grillées

Bouche : ample, marquée par des agrumes, les épices et de noisette avec une belle acidité en fin de bouche

Gastronomie : noix de St Jacques, un ceviche ou un risotto

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Languedoc

Localisation et superficie
Montoulieu (34) - 40 ha

Cépage(s)
Roussanne, Marsanne, Viognier

Sol(s)
Argilo-calcaire caillouteux

Viticulture

Vinification et élevage
Une partie du vin a été fermenté en vieux fûts de chênes aux alentours de 18°C avec un brassage régulier de la lie une fois la fermentation terminée
