



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE LAFAGE

● La Grande cuvée blanc



Robe : jaune or pâle

Nez : arômes sur le boisé vanillé au nez, agrémenté de notes friandes de pêche blanche et de mandarine

Bouche : ample, riche, généreuse, sur la vanille et la fraîcheur des agrumes

Gastronomie : poisson ou une viande blanche sauce aux morilles

Garde : 1 à 8 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Côtes du Roussillon

Localisation et superficie

Perpignan (66)

Cépage(s)

90% Grenache blanc et gris, 10% macabeu

Sol(s)

Marbro-schisteux

Viticulture

Vendanges manuelles, rendements 20 hl / ha

Vinification et élevage

Fermentation naturelle dans des demi-muids. La cuvée est élevée sur lies fines pendant 1 an
