



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LES EMINADES

● Montmajou



Robe : jaune pâle avec des reflets gris

Nez : arômes de fruits blancs, poire et pêche, d'amande, de fenouil, des notes minérales de pierre à fusil et des fragrances légèrement grillées

Bouche : attaque fraîche et élégante. Ample, généreux qui développe des arômes de fruits blancs. La finale est équilibrée, embellie par ses notes minérales

Gastronomie : fromages frais, viandes blanches en sauce

Garde : 5 à 8 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Saint-Chinian

Localisation et superficie
Cébazan (34)

Cépage(s)
Grenache-blanc, marsanne

Sol(s)
Calcaires du Jurassic

Viticulture
Vendanges manuelles - 45 hl/ha - 6500 bouteilles

Vinification et élevage
Levures indigènes, élevage en barriques de 11 mois

