



## Les ombelles 2021 AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

"Les ombelles" (fenouils sauvages qui poussent autour de nos vignes) est un vin blanc aux arômes de fleurs d'acacia et de pêche. Il se caractérise par sa puissance aromatique et son moelleux en bouche. Un élevage plus long en fût, une mise en bouteille après 9 mois lui ont apporté une plus grande ampleur.



**Nature du sol :** marnes jaunes de Gignac

**Cépages :** Roussanne blanche (25%), Rolle (20%), Piquepoul (15%), Terret bourret (10%), Macabeu (10%), Grenache (10%), et viognier (10%).

**Vinification :** fermentation en fût en partie avec bâtonnage de 3 mois

**Vieillessement :** 80 % en cuve, 20 % en fûts neufs pendant 9 mois

**Robe :** jaune pâle, brillante, reflets dorés

**Nez :** très belle expression sur des notes très fraîches de poire au sirop, ananas

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

**Potentiel de garde :** sa structure et son élevage lui permettent de se conserver quelques années

**Accord :** se sert seul en apéritif ; accompagne des asperges ou des viandes blanches à la crème, des poissons en sauce, les crustacés, le foie gras

**Conditionnement :** en carton de 6 bouteilles bourguignonne 2 x 3 couchées

**14 % vol.**

**Température de service :** 10°