



Les ombelles 2022 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

13 % vol.

Température de service : 10°