



Le Languedoc Blanc



Légumes grillés



Marie-Paule à Ribaute

AOC Languedoc

Depuis cinq générations, la famille de Marie-Paule, vigneronne Oé, cultive des vignes situées à flanc de coteaux entre Narbonne et Carcassonne. Très sensible au respect de l'environnement, son père a commencé en 1986 par officialiser ses méthodes de travail en demandant la certification biologique.



Sec
Minéral



Doux
Fruité

LA DÉGUSTATION

🍇 Cépages

60% Vermentino
40% Grenache Blanc

🍷 Service

Servir entre 8°C et 10°C

👅 Palais

Minéralité vive, arômes citronnés, fleurs blanches, belle acidité

🍴 Accords mets/vin

Apéritif, poisson grillé, fruits de mer, cuisine asiatique, petits fromages de chèvres frais bien assaisonnés

👃 Nez

Citron, amande menthol et chèvrefeuille

🌸 Millésime

2021

💧 Degré d'alcool

13%

🕒 Conseil

À déguster dans les 5 ans