



Huis Clos blanc

Aoc coteaux du Languedoc

<i>Âge des vignes</i>	25 ans
<i>Cépages</i>	Grenache blanc (75%), Roussanne (25%)
<i>Degrés</i>	13.5 °
<i>Millésime</i>	2008
<i>Rendement</i>	30hl/hect
<i>Vinification</i>	Fermentation pelliculaire. Contrôle des températures fermentaires. Bâtonnage sur lies.
<i>Élevage</i>	50% cuves, 50% barriques neuves par tiers pendant 12 mois.

Commentaire de dégustation

Robe d'élégance couleur or. Un nez cristalin rappelant la poire fraîche, le jasmin et les épices douces (curry, coriandre).
le fruit explose en bouche. Des touches de menthe poivrées, éclat des fruits blancs (pêche, abricot), un boisé fondu et intégré tapisse le fond de la dégustation et pointe délicatement sur des arômes d'épicéa.
Huis Clos blanc 2008 marque un millésime de référence qui, par sa structure et sa typicité se révèle dès à présent et saura s'affirmer au fil du temps.