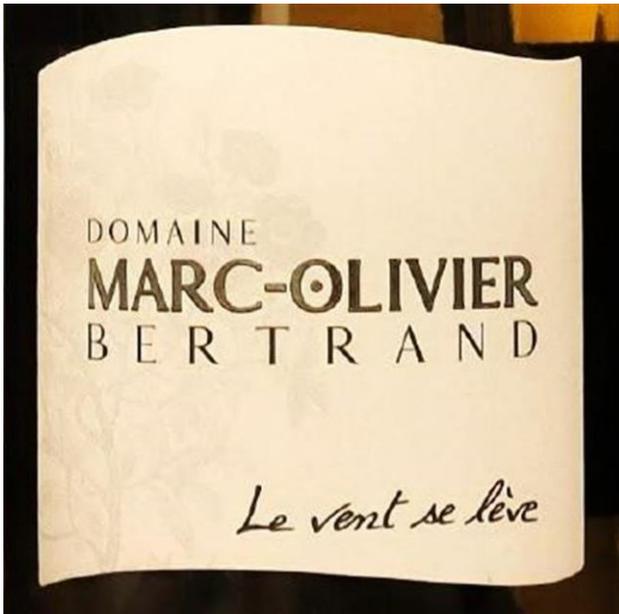


DOMAINE
MARC-OLIVIER
BERTRAND

Le Vent Se Lève
Languedoc – Blanc 2020



Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Cuvée :	Le vent se lève
Couleur :	Blanc
Millésime :	2020
Cépages :	Grenache blanc (60%) / Roussanne (40%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Vendanges entières, Fermentation malolactique, Vinification classique, Bâtonnage régulier.
Elevage sur lies, Bouchon technique en liège.
Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, limpide, reflets or.
NEZ : Frais, minéral, subtils arômes d'eucalyptus, légers arômes de pêche, arômes de raisin frais, arômes de fruits blancs, subtils arômes d'iode.
BOUCHE : Fraîche, généreuse, subtiles notes d'eucalyptus, subtiles notes d'iode, souple, minérale, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°
GARDE : A consommer entre 2021 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés, Fromages à Pâte pressée cuite