



Grenache Blanc COTEAUX DE BÉZIERS Indication d'Origine Protégée

Situé dans le Sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 17 hectares, le domaine d'Emile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

La robe est brillante, pâle avec des reflets verts. Le nez se démarque par sa richesse d'expression : d'abord des arômes de menthe froissée, puis de cardamome ; ensuite la poire fraîche et une touche d'abricot. En bouche, une attaque fraîche qui se marie harmonieusement avec une structure riche et une consistance bien maîtrisée. La finale florale renforce l'originalité de cette cuvée.

L'élevage est réalisé dans des amphores de terre cuite pour 40 % des volumes et en fûts de chêne pour le restant.

Peut accompagner un chèvre croustillant, un dos de cabillaud au lard fumé...

MIS AU DOMAINE

Par Anne-Laure & Marc Royo Vignerons

Chemin des Tanes - 34490 Corneilhan

Produit de France

 14% vol. / 75 cl

Contient des sulfites - Contains Sulphites - Konservierungsstoff: Sulfit

Grenache Blanc

Situé dans le sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 17 hectares, le domaine d'Émile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

La robe est brillante, pâle avec des reflets verts. Le nez se démarque par sa richesse d'expression ; d'abord des arômes de menthe froissée, puis de cardamome ; ensuite la poire fraîche et une touche d'abricot. En bouche, une attaque fraîche qui se marie harmonieusement avec une structure riche et une consistance bien maîtrisée. La finale florale renforce l'originalité de cette cuvée.

L'élevage est réalisé dans des amphores de terre cuite pour 40% des volumes et en fûts de chêne pour le restant.

Peut accompagner un chèvre croustillant, un dos de cabillaud au lard fumé...