

COMTESSE MARION LA VOLIERE - BLANC

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Dans la volière, on s'y sent bien = c'est une maison, un nid où l'on aime accueillir, discuter, chanter, partager de bons moments entre amis. Une cage dorée, ouverte, où le bon vin doit couler à flots ! Accompagné d'un verre de blanc, rosé ou rouge on y parle jusqu'au bout de la nuit d'envolées, de voyages, de découverte de ciel et d'espaces.

Car il est bon ce vin ! Vous découvrirez un blanc éclatant, frais et savoureux, un rosé pimpant et délicat, ou un rouge velouté et élégant. Un drôle « d'oiseau » qui sera accompagner un instant de plaisir.



Composition

Vermentino / Colombard- âge moyen des vignes = 12 ans

Sols Conduite Récolte Rendement Vinification

Argilo-graveleux
Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Mécanique
69 hl/ha
-Levurage avec des levures neutres
-Fermentation basse température
-Durée de fermentation de 12 jours
Pneumatique avec séparation des presses

Pressurage

Notre commentaire : « Une cuvée friande et fraîche : un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraîchissante. »

Température de service

Frais. 8-10 °C

A table

Un aimable compagnon à l'apéritif, sur des fruits de mer ou une tarte à l'oignon.