



entre nous selon Valensac

ALBARIÑO 2022

- Pays d'Oc -

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Région : Languedoc.

Terroir : sablo-limoneux

Age des vignes : 12 ans de moyenne.

Densité de plantation : 5550 pieds/ha.

Taille : Guyot.

Méthode culturale : enherbement et labour alternés 1 rang/2
agriculture raisonnée

Rendement : 75 hl/ha.

Assemblage : 85% Albarino - 10% Chardonnay – 5% Riesling

Fermentation alcoolique de 20 jours environ à une température contrôlée comprise entre 16 et 18°C.
Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant plusieurs mois pour apporter complexité et volume.

Nez de fleurs blanches mêlé à des arômes d'abricot, goyave et pêche jaune ; bouche croquante de fruits blancs et jaunes. Belle finale sur une fraîcheur acidulée avec une touche de salinité.

A déguster simplement en apéritif, avec les cuisines de mer et les saveurs iodées.

Bouchage technique.