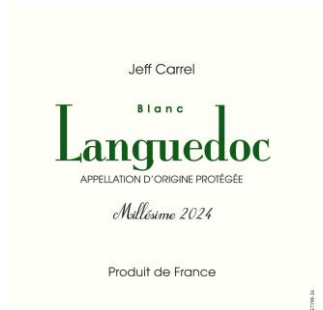


Jeff Carrel Languedoc Blanc



Issus d'une presqu'île argilo-calcaire, ces raisins mûrissent sous le vent dominant de la Méditerranée



Appellation : AOP Languedoc Blanc

Millésime : 2024

Degré : 12,5%

Cépages : 50% Grenache blanc / 50% Rolle

Terroir :

Issus d'une presqu'île argilo-calcaire, ces raisins mûrissent sous le vent dominant de la Méditerranée.

Conduite de la vigne :

Récolte mécanique.

Modes de vinification :

Vendanges mécaniques / Pressurage direct.

Elevage : Vinifié et élevé en petits foudres et en 500L.

Notes de dégustation :

Des fruits blancs se mêlent à des épices douces, étonnent par leur présence, la bouche est large pour se finir avec longueur, appétant.

En accord :

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, Filet de bar rôti, sauce vierge, Suprême de volaille aux morilles, Légumes grillés à l'huile d'olive, Chèvre frais ou demi-sec, Risotto aux asperges et parmesan...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.

