

GLOUGLOU DES GOURGOULES BLANC 2019

Vin de France

Sols Calcaire, argiles avec galets roulés

Localisation Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse

Culture Vin Biologique – Certification Ecocert

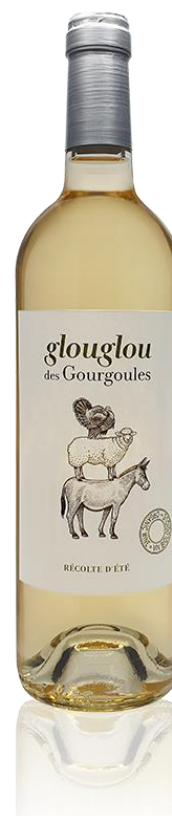
Cépages Viognier 60%, Marsanne 20%, Grenache blanc 20 %

Dégustation:

Œil Brillante clarté, jaune très pâle aux reflets verts montrant une belle fraîcheur.

Nez Très expressif aux notes vives d'acacia et d'abricotier. Des notes citronnées et des arômes de pierre à fusil apparaissent en second lieu.

Bouche Belle concentration équilibrée par l'acidité présente. Bonne tenue en bouche avec un fruité et une fraîcheur toujours bien présents. Le Viognier apporte ici toute son ampleur aromatique en bouche sans lourdeur, soutenue par le gras de la Marsanne. Vin de plaisir à boire en toute simplicité, entre amis.



Conseil de services

- A boire maintenant
- Servir autour de 12°C

Accords mets et vin

Moules grillées, loup grillé au fenouil, huîtres de Leucate, ou à boire seul