



Les Terrasses de Murviel blanc

Fin, complexe



AOP St Chinian / Millésime 2021



Cépages :
45% de Grenache blanc, 40% Roussanne et 15% Viognier



Terroir : argilo - calcaire

Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer la maturité et donc la date optimale des vendanges.



Vinification :

Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique à basse température. Elevage sur lies fines avec batonnage régulier pendant 2 mois puis assemblage.



Dégustation :

Robe jaune brillant

Notes fumées au premier nez, suivies de notes de fleurs blanches

Bouche complexe avec de la rondeur et une belle persistance, arômes de fleurs et fruits à chair blanche



Accords mets & vins :

A déguster entre 12 et 14°C

Accompagnera très bien un repas gastronomique composé d'un poisson en sauce, ou alors d'une volaille, et d'un fromage à pâte dure

