

Cuvée Mosaïque blanc

Vin de pays d'Oc



C'est à Murviel les Montpellier tout près des murailles de l'Oppidum romain du Castellas que les vignes du Domaine Belles Pierres plongent leurs racines dans ce terroir chargé d'histoire, dont les vestiges découverts à ce jour témoignent de la place prépondérante de la vigne et du vin au cours des siècles.

La cuvée Mosaïque est un mariage de plusieurs cépages, issue de vignes âgées de dix à cinquante ans. C'est un vin frais, fruité, aromatique, aux tanins soyeux.

Cépages : Sauvignon (60%) Viognier (30%) Muscat Petit Grain (10%).

Récolte : La vendange est manuelle. Réalisée tôt le matin afin de récolter les raisins le plus frais possible pour limiter leur oxydation et préserver leur potentiel aromatique.

Vinification : Les raisins sont pressés et le moût obtenu est débourbé au froid pendant 24 heures, puis mis en cuve où il effectuera sa fermentation à une température de 18 à 20 °C.

Élevage : De 4 à 6 mois, en cuve.

Analyse Degré moyen : 13,5% Vol

Dégustation : Belle robe brillante. Un nez intense avec des notes d'abricot et de fruits exotiques. Une bouche bien équilibrée qui dévoile une agréable fraîcheur.

Service : Entre 14 et 16 °C, à l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer et des coquillages. À boire en jeunesse.



Code :

Prix : \$

Format : 750ml

