



## Villatade "V" Blanc

<b>Appellation :</b>	IGP Pays d'Oc
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2020
<b>Cépages :</b>	Vermentino (50%) / Sauvignon (50%)
<b>Alcool :</b>	13%
<b>Terroir :</b>	Argilocalcaire



Vin sec mais pas trop, gourmand et harmonieux; il dégage une belle fraîcheur minérale autour de notes fruitées de pamplemousse, de pêche blanche et de fruits exotiques. Très agréable à l'apéritif, il accompagnera également à merveille huitres, poissons, fruits de mer et fromages jeunes à pâte pressée.



### ELABORATION

Culture raisonnée

Vendanges mécaniques avec éraflage Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve inox thermo-régulée, débourage.

Bouchon technique en liège



### DÉGUSTATION

CEIL : Belle couleur jaune paille à reflets dorés

NEZ : Très floral, légèrement acidulé sur des arômes de leetches et d'ananas, touches de fruits secs et miel

BOUCHE : Attaque à la fois vive et souple, bouche charnue, riche, gouleyante. Une belle fraîcheur minérale qui prolonge les notes fruitée de pêche blanche. Beau volume homogène, parfums tenaces.



### SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 4/5 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Huitres, Bar grillé à l'anis, sole meunière, Gambas grillées, Fromages à pâte pressée cuite (Comté, Beaufort...)