

René Rostaing : Domaine Puech Noble Languedoc blanc sec 2022



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

PRÉSENTATION DE PUECH NOBLE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK René Rostaing : Domaine Puech Noble Languedoc blanc 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Grenache blanc (50%), Vermentino (ou rolle, 45%), Viognier (5%)

Age moyen des vignes 40 ans.

Vinification - élevage : inertage précis du moût, fermentation à basse température en levures indigènes ; fermentation malolactique non réalisée ; 8 mois d'élevage en cuve inox uniquement ; mise en bouteille par nos soins à la propriété.

Cette cuvée mêle avec harmonie le volume du grenache blanc et les expressions d'agrumes et de minéralité du vermentino ; la part de viognier voulue modeste complexifie la trame aromatique. L'ensemble présente une belle acidité avec un profil aromatique dynamique et précis.

Description brève du produit :

L' "autre" domaine de Pierre Rostaing, star de la Côte-Rôtie. Assemblage de grenache blanc, vermentino et viognier... fantastique dès sa jeunesse pour son opulence au nez et en bouche, avec en plus l'inégalable savoir-faire du vigneron pour conserver la fraîcheur : un Languedoc qui sort du lot à prix très raisonnable pour cette qualité.