

Languedoc Tradition



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Lise Carbonne
- **Production annuelle moyenne** : 3000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : 60% Grenache blanc, 15% Roussanne, 15% Rolle, 5% Marsanne, 5% Viognier
- **Type de Sol**: argilo calcaire
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 15-25 ans
- **Vendange** : machine

Vinification:

les jus sont vinifiés séparément à basse température (16°-18°C) et conservés sur lies fines pendant 3 mois avant assemblage.

Elevage:

En cuve



«Nez plaisant, et expressif dominé par les fruits frais (citron, pêche). Bouche ronde et fraîche.....»

Tenue et conservation

3. ans



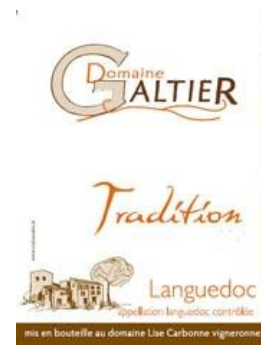
Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 8-12° C

Accompagne : huitres, terrines de poissons, apéritif



Récompenses :



Le MOT DU VIGNERON :

«un vin à boire sous le signe de l'amitié»



Languedoc Tradition



- **The winegrower** : Lise Carbonne
- **Annual production** : 3000 btles
- **% Alc.** : 13.5 % /vol
- **Available in** : 75cl,
- **Grape Variety(ies)** : 60% Grenache blanc, 15% Roussanne, 15% Rolle, 5% Marsanne, 5% Viognier
- **Type of soil** : clay limestone
- **Yield**: 50 hl/ha
- **Age of the vine**: 15-25 years
- **Harvest** : mechanical..

Grand Vin du Languedoc

Vinification:
the juice is fermented separately at low temperature (16° -18° C) and keep on fine lees for 3 months before assembly.

Maturing:
In tank



« Pleasant nose, expressive and dominated by fresh fruit (lemon, peach). round and fresh mouth.....»

Aging potential :
3 years

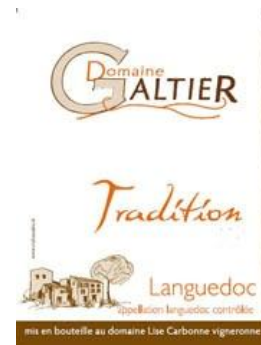


Culinary agreements:
To serve at 8-12° C
Good match with seafoods, fish, aperitif



AWARDS :

•



Winemaker comments ::

« a wine to drink with the sign of friendship »