



Un vin, un terroir, une empreinte

MADEMOISELLE FLORENSAC MOELLEUX

Région : Languedoc

Appellation : IGP Côtes de Thau

Terroir : Colluvions argilo-limoneuses

Rendement moyen : 60 hl/ha

Cépage : Gewurztraminer

Taux d'alcool : 12,5%

Sucre résiduel : 30 à 35g/L

Vinification : Vendange égrappée, macération à température régulée, égouttage. Fermentation en cuves inox à basse température. Élevage sur lies fines quelques semaines.

Note de dégustation : Robe jaune dorée. Nez gourmand mariant de subtiles touches de litchi et de rose à des notes muscatées et miellées. Bouche ronde et soyeuse, dévoilant un équilibre tout en finesse entre la fraîcheur et le sucre.

Accords mets : À découvrir seul, pour le plaisir, ou en accord subtil avec un fromage à pâte persillée.

Température : servir entre 8 et 10°C.

Quantité produite : env. 3 500 bouteilles

Médailles :

2016 :

- ★ Médaille d'Or Concours Mondial des Féminales

