



MONPLAISIR

BLANC MOELLEUX 2022



Appellation : IGP Côtes du Lot

Cépage(s) : Loin de l'oeil

Terroir : Sols argilo-silicieux caillouteux; 3ème terrasse; exposition sud;

Vinification : Tri de la vendange, égrappage, macération à froid pendant 12 heures, puis pressurage. Température de Vinification 15°C.

Elevage : Elevage en cuve sur lie fine

Dégustation : Avec son aromatique dominée par les zestes d'agrumes, le foin et l'abricot sec, ce vin moelleux est d'avantage marqué par la fraîcheur que par le sucre. Croquant en bouche, légèrement nerveux, il se mâche et se savoure en apéritif, comme en fin de repas sur des fromages légèrement affinés ou quelques douceurs et pâtisseries. Un vin surprenant et original, léger mais structuré, aromatique et juteux.





MONPLAISIR

BLANC MOELLEUX 2022



Area of production : IGP Côtes du Lot

Grape varieties : Loin de l'oeil

Terroir : The vineyards are located on the southfacing 3rd level terraces of the Cahors region.

Type of winemaking : Cold skin maceration before pressing (up to 12 h), fermentation at 15° C

Type of ageing : Aged on fine lees

Tasting note : With its aroma dominated by citrus zest, hay and dried apricot, this mellow wine is rather marked by freshness than by its sweetness. Crunchy on the palate, slightly nervous, it can be savored as an aperitif, or at the end of a meal with slightly matured cheeses or some sweets and pastries. A surprising and original wine, light but structured, aromatic, and juicy.

