



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.

