

## **VIGNOBLES COULET**





## Grande Réserve Blanc

**Appellation : AOC Languedoc Blanc** 

Millésime: 2021

**Conditionnement:** 75cl

Cépages: Vermentino (65%), Grenache blanc (25%) et Viognier (10%)

**Vignobles :** Parcelles plantées sur les coteaux de la montagne de la Séranne.

Terroir : Éboulis calcaires

**Exposition**: Sud-est **Altitude**: 200 mètres

**Vinification**: Eraflage total, pressurage direct, fermentation en barriques.

Élevage: En barriques de 228 litres pendant 11 mois.

Robe: Robe jaune brillante.

Dégustation : Des arômes puissants, une bouche onctueuse aux arômes d'abricots et

notes grillées, soulignée par une belle minéralité.

Garde: 5 ans.

**Température de service :** 14°C environ.

**Accompagnements :** turbot, sole meunière, daurade en papillote, loup de mer grillé.

www.vignobles-coulet.com