

# Domaine de Villeneuve

VIN DE PAYS D'HERAULT

## La Sorbière ROUSSANNE



**Couleur :** *Blanc*

**Cépages :** *Roussanne*

**Terroir :** *Coteaux argilo-calcaires*

**Vinification :** *En fût de chêne*

**Elevage :** *En fût de chêne neuf .*

**Conditionnement :**

- *par 6 bouteilles couchées*
- *bouteille bordelaise grande tradition blanche.*
- *bouteille CRD de 0.75cl*

### Commentaires de dégustation :

- *Nez très mur, fruit confit, exotique, pâtissier*
- *Bouche chaleureuse , charnue et onctueuse*

### Accompagnement des mets :

*Ce vin peut se boire de l'apéritif au dessert, ainsi qu'avec des viandes blanches ou des poissons en papillote.*

*Accord recommandé avec une sauce au curry ou une cuisine exotique épicée. Servir entre 10 et 12°.*

**Ce vin est prêt à boire maintenant, mais peut très bien se bonifier au bout de 3 ans.**

**Anne-lise FRAISSE, 149 ch des horts, Hameau Les Embruscalles,  
Domaine de Villeneuve, 34 270 Claret**

**[www.domaine-de-villeneuve.com](http://www.domaine-de-villeneuve.com)**

**Email : [fraisse.villeneuve@orange.fr](mailto:fraisse.villeneuve@orange.fr) Tél : 04.67.59.08.66 - Fax : 04.67.59.07.76**