

Domaine de Villeneuve

La Sorbière

PAYS DE L'HERAULT

CHENIN



Couleur : Blanc

Cépages : Chenin blanc

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Vinification : En barrique de chêne français de 225l des Vosges

Elevage : En fût de chêne neuf pendant 24 mois.

Conditionnement : - par 6 bouteilles couchées
- bouteille bleue bordelaise grande tradition .
- bouteille de 0.75cl

Commentaires de dégustation :

Nez puissant qui allie des notes de fruit mur à la fraîcheur de la verveine.
Bouche tout en contraste avec une attaque douce et une finale vive et soutenue.

Accord des mets :

Conseillé avec des poissons et coquillages apprêtés avec des sauces crémees ,
avec du homard et des langoustines.

Ce vin blanc sec est fort apprécié à l'apéritif aussi. Servir frais.

Ce vin est prêt à boire maintenant, mais peut très bien se bonifier sur 10 ans.