

Grenache blanc

Domaine d'Émile & Rose

Chemin des Tanes

34490 Corneilhan



Terroir : situé dans le sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 27 hectares, le domaine d'Émile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes rurales de Corneilhan et Pailhès.

Vinification et élevage : L'élevage est réalisé dans des amphores de terre cuite pour 40% des volumes et en fûts de chêne pour le restant.



Notes de dégustation : la robe est brillante, pâle avec des reflets verts. Le nez se démarque par sa richesse d'expression ; d'abord des arômes de menthe froissée, puis de cardamome ; ensuite la poire fraîche et une touche d'abricot. En bouche, le Grenache blanc a une attaque fraîche qui se marie harmonieusement avec une structure riche et une consistance bien maîtrisée. La finale florale renforce l'originalité de cette cuvée.

Accords : Peut accompagner un chèvre croustillant, un dos de cabillaud au lard fumé etc.

Cépage : 100% Grenache Blanc

Conditionnement : bouteilles de 75 cl

Alcool : 14° - Servir à 8°