

Clos Roca

ecceterra blanc

IGP Pays d'Hérault



CEPAGES

Sauvignon et Colombard

TERROIR

Coteaux sur d'anciennes terrasses sablo-graveleuses du Villafranchien

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri sur souche et à l'entrée en cave.
Eraflage, foulage, pressurage direct
Elevage 4 à 8 mois en fût inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle, vive et brillante, nez aromatique dominé par des notes délicates d'agrumes (pamplemousse et citron) et de fruits exotiques, la bouche est fraîche, vive et aromatique.

ACCORDS

Apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre, tarte au citron.

SERVICE

A boire dans les 2 ans, servir à 10°C

**Une culture respectueuse de l'environnement et des vins authentiques
qui reflètent notre terroir**

Domaine du Clos Roca - D124 - 34320 Nizas

www.closroca.com

info.closroca@gmail.com

+33 (0)4 67 25 19 43

