



# DOMAINE DU MAS ROUGE

## Poisson Blanc

Pays d'Oc - Blanc

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Pays d'Oc
<b>Cuvée :</b>	Poisson blanc
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (45%) / Roussanne (45%) / Muscat à petits grains (10%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, légère, reflets verts.

**NEZ :** Fruité, minéral, arômes d'agrumes.

**BOUCHE :** Élégante, délicate, satinée, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 8°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** Coquillages, Poissons, Fromage de Chèvre, À vocation apéritive, Fromage de brebis



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2017 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

