



S. DELAFONT

VIGNERON NÉGOCIANT

Languedoc Mosaïque Blanc 2020

Cépages : Vermentino, Roussanne, Marsanne, Grenache blanc, Viognier, Bourboulenc.

Toutes nos sélections sont issues de productions biologiques, biodynamiques ou en lutttes raisonnées. Aucun pesticide ou herbicide n'est utilisé.

Terroir : Une partie des vins a été sélectionnée dans la région de La Clape. Ce terroir est idéal pour obtenir des vins fins et concentrés grâce à l'influence de la mer Méditerranée. La deuxième partie provient des Terrasses du Larzac où les températures varient considérablement entre le jour et la nuit favorisant la complexité et la fraîcheur.

Vinification : Vendangés de nuit ou tôt le matin, les cépages sont issus de pressurage direct avec fermentation à basse température.

Servir à : 8° - 10°C.

Garde : Jusqu'à 2 ans.

Age des vignes : Entre 25 et 35 ans.

Alcool : 13°C

Œil : Pâle avec des reflets jaunes.

Nez : Nez complexe avec des notes de fruits exotiques, de poire et de fleurs blanches.

Bouche : L'attaque est ronde avec une finale fraîche et élégante.

Conditionnement :

- ≈ Bouteille Bourgogne Classique, bague carrée feuille morte 660g
- ≈ Diam 3, 44mm
- ≈ Capsule complexe épais personnalisée
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Carton export 6 à plat

Palettisation :

- ≈ 612 bouteilles par palette

