

CELLIERS D'ORFEE

De grands vins qui signent le Languedoc

GRAFFAN BLANC 2009

Terroir : LEZIGNAN

Sol : Argilo-calcaire

Cépages : Maccabeu 62 %
Grenache Blanc 30 %
Muscat petits grains 8 %

Vinification :

Pressurage direct, fermentation à basse température
Remise en suspension des lies fines.

Dégustation :

Une jolie robe pâle et limpide. C'est un vin cristallin.
Le nez est puissant et complexe aux arômes floraux
et mielleux.

On y retrouve des notes de fruits à chair blanche.

L'attaque en bouche est ronde et fraîche.

Finale agréable longue et intense sur des arômes de fleurs
et de miel.

Accord Mets & Vin :

A boire en apéritif ou servir avec du poisson, fruits de mer
ou viande blanche.

Garde : 18 mois

Récompenses :

Millésime 2008 ~ Médaille Argent Macon 2009

Millésime 2009 ~ Médaille Bronze Macon 2010

