

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME ABSOLU

ABSOLU BLANC

Région : Languedoc

Appellation : IGP Côtes de Thau

Terroir : Colluvion argilo-calcaire

Rendement moyen : 55 hl / ha

Cépage : Chardonnay

Taux d'alcool : 13%

Vinification: La récolte est réalisée de nuit pour éviter les phénomènes d'oxydation. Macération des baies en cuve d'égouttage, puis débourbage par le froid. Clarification et fermentation en cuves réfrigérées. Ensuite, un soutirage est effectué en milieu de fermentation pour la finir en barriques. Le vin est élevé en fût de chêne pendant 12 mois, avant d'être assemblé.

Notes de dégustation: Robe jaune or cristallin. Le nez offre un bouquet intense de chèvrefeuille accompagné d'arômes de fruits confits (abricot et coing), complété par une note de miel et de pain grillé. En bouche, c'est un vin ample, puissant, riche et gras. L'onctuosité et la complexité le caractérisent par des notes de vanille et de fruits exotiques en finale.

Accords mets: Gemini est excellent en apéritif et se marie parfaitement avec la nouvelle cuisine raffinée et le foie gras poêlé.

Température: servir entre 12° et 14°

Quantité produite : env. 1 000 bouteilles

