



Lorieu



IGP PAYS D'OC - BLANC
BIB 3L

Histoire

Lorieu, petite rivière en occitan évoque calme et sérénité. Une cuvée créée par des vignerons passionnés dont l'engagement en agriculture biologique est plus qu'une philosophie.

Vignoble

Nos parcelles, situées sur des sols argilo-calcaires, sont sélectionnées sur les parties pyrénéennes et méditerranéennes de notre vignoble.

Cépages

Chardonnay, Sauvignon.

Vinification

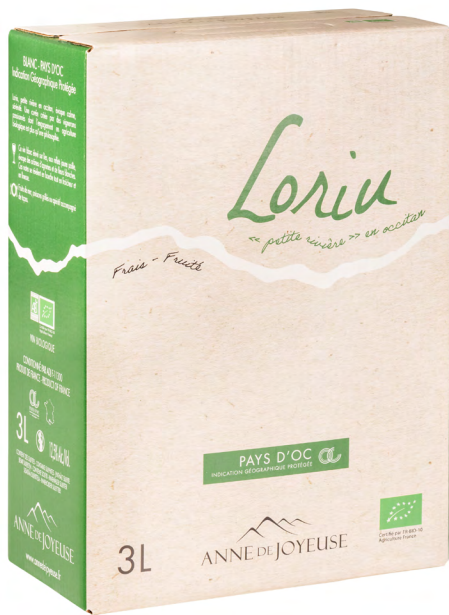
Après un pressurage direct puis débourage, chaque cépage bénéficie d'une fermentation à température contrôlée puis d'un élevage durant quatre mois sur lies fines.

Dégustation

Ce vin blanc élevé sur lies, aux reflets jaune paille, évoque des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Ces notes se révèlent en bouche tout en fraîcheur et en finesse. Le servir entre 8 et 10°C.

Accords mets vin

Toutes les occasions sont bonnes pour déguster ce blanc plein d'élégance et de fraîcheur : à l'apéritif, sur un plateau de fruits de mer et crustacés ou sur une plancha de calamars... et pourquoi pas sur un joli fromage de chèvre frais de nos Pyrénées Audoise.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

