VIN DE FRANCE BLANC 2021 " ROMY " DOMAINE LA MAURERIE (SAUVIGNON, VERMENTINO)

Pays	France
Région :	Languedoc Roussillon
Sous région :	
Cépage(s) :	Sauvignon, Vermentino

Note de dégustation :

Vin blanc de teinte jaune citron soutenue. Nez délicat, évoquant des fruits frais tels que les agrumes (cédrat) et les fruits blancs (pèche, poire) complété d'une pointe minérale. En bouche, c'est un vin fin, frais, sec et très élégant. Une bouteille qui ouvre l'appétit dès l'apéritif mais qui accompagnera parfaitement vos entrées légères de poissons et crustacés.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal à l'apéritif. En entrée avec un carpaccio de St Jacques, un ceviche de poisson, des sushis.
Parfait également avec un fromage de chèvre (pélardon)

Commentaires du sommelier :

La famille Depaule produit du vin depuis 1788 ! Michel, qui représente la 7ème génération et son fils Nicolas la 8ième, ont choisi le travail de la vigne en culture raisonnée afin de respecter autant que possible la nature. « Romy », c'est une nouvelle cuvée au domaine, élaborée majoritairement à base de Sauvignon. La recherche de la fraicheur, du fruité délicat avec une pointe minérale est l'idée première de cette cuvée.

Puissance