

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	Espelugue
Millésime:	2020
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	20 ans environ
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'en début juin puis été chaud et sec jusqu'aux vendanges
A la vigne:	Taille en cordon de royat
Vinification:	Vendanges manuelles, pressurage direct avec sélection des jus, débourbage à froid, élevage en cuve d'acier émaillé pendant 6 mois
Dégustation au nez:	Agréable sur des notes briochées et florales
Dégustation en bouche:	Rond, ample, porté par une belle acidité lui conférant ainsi de la longueur
Synthèse de dégust:	Nez agréable sur des notes briochées et florales. La bouche est expressive et dotée d'une belle acidité conférant à ce vin une belle longueur en bouche
Accords:	Ce vin s'accordera à merveille sur du poisson, des coquillages et du fromage gras
Remarques:	Vin de gastronomie

