

Domaine:	MONTS & MERVEILLES (Domaine)	
Nom du vin:	Page Blanche	
Millésime:	2020	
Appellation:	Vin de France	
Région géographique:	Languedoc-Roussillon	
Type de vin:	Blanc	
Contenant:	Bouteille	
Cépage:	10% Grenache gris 90% Clairette	
Teneur en alcool:	13.5%	
Teneur en soufre:	1.5g/HL de SO2 à la mise en bouteille	
Âge des vignes:	Entre 30 et 40 ans	
Sols:	Argilo-siliceux	
Météo annuelle:	Printemps plutôt sec et doux, quelques pluies en été. Un temps idéal pour la vigne	
A la vigne:	Taille en gobelet sur tout le domaine	
Vinification:	Macération des baies pendant 1 semaine, pressurage et fermentation spontanée. Elevage de 13 mois sur lies totales en Dolia de Grès	
Dégustation au nez:	Ce vin est dans sa jeunesse et doit encore se stabiliser. Donnons-lui l'opportunité de vêtir son plus beau costume	
Dégustation en bouche:	Ample, d'un jaune intense presque mordoré, généreux et complexe	
Synthèse de dégust:	Ce vin est dans sa jeunesse et doit encore se stabiliser. Donnons-lui l'opportunité de vêtir son plus beau costume. Ample, d'un jaune intense presque mordoré, généreux et complexe	
Accords:	Nous lui promettons un bel avenir de garde et surtout d'infinies associations gastronomiques	
Remarques:	Production confidentielle de 6Hl	