



Domaine Le Clos d'Isidore

Millésime 2018

Couleur Blanc

Terroir Argilo-calcaire marneux

Cépages Viognier 60%

Grenache blanc 20%

Vermentino 20%

Rendement 20 hl / ha

Degré d'alcool 13%

Vinification Vendange manuelle

Pressurage direct et assemblage

Vinification à basse température

Elevage en cuve

20% en barrique pendant 5 mois

(3 mois sur lies fines et bâtonnage quotidien)

Visuel Robe jaune pâle

Nez Expressif

Notes florales

Bouche Equilibrée

Finale fraîche

Température de service 10/12°C

Accords met/vin A savourer en apéritif, poissons et coquillages

Potentiel de garde 1 à 3 ans

Les Immortelles

IGP PAYS D'HERAULT
COLLINES DE LA MOURE

BLANC



Vintage 2018

Colour White

Terroir Marly limestone clay

Grapes varieties Viognier 60%

Grenache blanc 20%

Vermentino 20%

Yield 20 hl / ha

Alcohol by volume 13%

Winemaking Manual harvesting

Direct pressing and blending

Low temperature vinification

Ageing in vat

20% in oak barrel during 5 months

(3 months on fine lees and daily stirring)

Visual Pale yellow colour

Nose Epressive

Floral notes

Mouth Balanced

Fresh final

Service température 11/12°C

Food pairing To enjoy as an apéritif, fishes and shellfish

Cellaring potential 1 to 3 years

