

 *Domaine de Longueroc*

L'Oc Blanc 2024 BIO

IGP Pays d'Oc

Vigneron éleveur : Roger Bertrand



Cœnologue : Damien Kalanquin



Cépages : Viognier, Chardonnay.

Profil culturel : Culture biologique, cueillette et tri manuels.

Vin analysé zéro pesticide

Sol argilo-calcaire & grès ferrugineux

Vinification et élevage : Pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures.

Fermentation à basse température.

Elevage en cuve inox.

Dégustation : Robe jaune paille, très claire et lumineuse.

Arômes floraux évoluant sur des arômes de fruits exotiques.

Son attaque est moelleuse.

Alliance gastronomique : Vin facile à boire, apéritifs, repas d'été : crustacés, poissons, salades...

Température de service : 12° à 14°

Potentiel de garde : 5 ans

Domaine de Longueroc, 11200 St-André de Roquelongue – Tel : 06 75 22 85 51

E-mail : contact@rogerbertrand.fr site internet : www.longueroc.com