

Roger Bertrand (Vigneron Eleveur)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
www.longueroche.com

Fiche technique *L'Oc de Longueroche Blanc*

Dénomination des vins : Domaine de Longueroche
Vin de Pays d'Oc Blanc

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay - Viognier

Culture Raisonnée

Sol : Argilo-calcaire & Grès ferrugineux

Vendange : Cueillette et Tri manuels

Type de vinification : Pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures
Fermentation à basse température.

Élevage : Cuve Inox

Dégustation optimale : 5 ans

Bouteille : Bordeaux Tradition 75 cl

Bouchon : 44 X 24

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : Robe jaune paille, très claire et lumineuse.
Arômes floraux évoluant sur des arômes de fruits exotiques.
Son attaque est moelleuse.

Température de service : 12° à 14°

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

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)



Vendanges manuelles

Vignoble sans engrais

Vin sans pesticide

