

LES DÉLICES D'HÉLOÏSE VIN DE FRANCE MOELLEUX



- ▲ **Récolte :** 2023
- ▲ **Degré d'alcool :** 11 %vol.
- ▲ **Sucres résiduels :** 31g /L.
- ▲ **Cépages :** Len de lel (Loin de l'œil) et Sauvignon
- ▲ **Terroir :** Terrain argilo-calcaire sur la rive droite du Tarn, partie centre du vignoble. Altitude 210m.
- ▲ **Viticulture :** Label HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivré le 03/05/2021.
- ▲ **Vinification :** récolte de raisins en sur maturité de vieilles parcelles de Loin de l'œil et de sauvignon exposée au vent d'autan. Débourage statique gravitaire et fermentation en basse température. Arrêt de la fermentation par le froid et la filtration.
- ▲ **Dégustation :**
Œil : Jaune pâle avec des reflets or.
Nez : Notes de fruits exotiques.
Bouche : Abricot, finale en agrumes avec une pointe d'acidité apportée par le sauvignon.
- ▲ **Accords mets & vin :** A savourer en apéritif sur des fromages à pâtes persillées ou sur un dessert.
- ▲ **Température de service :** Servir à 6-8° c.
- ▲ **Conservation :** A boire dans les 2 ans.
- ▲ **Conditionnement :** 6 bouteilles de 75cl debout par carton. 100 cartons par palette.
12 bouteilles de 37,5cl debout par carton. 108 cartons par palette.

Distinctions :

- Millésime 2021 : Médaille d'argent au concours Best Value Vin De France 2022

