

ODE À LA MAIN

ODE À LA MAIN - BLANC

DOMAINE ORTOLA

Température de service : 14 - 16°C

Garde : 1 - 5 ans



AOP LANGUEDOC



CÉPAGES

85% Vermentino, 15% Viognier.



VINIFICATION

Levures indigènes, pas d'ajouts de SO2 avant la fin de fermentation alcoolique. Vinification en barrique neuve.



ÉLEVAGE

En cuve béton.



DÉGUSTATION

Ample et délicat, minéralité, persistant en bouche, Délicieux.



ACCORDS METS-VINS

Idéal avec des accras de morue, des coquilles saint-jacques et un beau ceviche de saumon.

