



VIGNOBLES  
**VELLAS**



## MR. SEAFOOD, AOP LANGUEDOC BLANC SEC

### APPELLATION

AOP Languedoc.



### CÉPAGES

Roussanne 50%, Marsanne 40%, Viognier 10%.



### VINIFICATION

Vendanges manuelles, fermentation dans des cuves à température contrôlée.  
Potentiel de garde de 2 à 4 ans, mais prêt à être dégusté dès maintenant !



### TEMPÉRATURE DE SERVICE

7-8°C.



### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle limpide est nuancée de délicats reflets verts. Nez intense et subtil, dominé par les notes de fruits blancs piqués qui sont associées à des nuances florales et amandées qui donnent au vin un caractère printanier. L'équilibre acide parfait souligne les délicieux fruits de mer servis sous n'importe quelle forme ! Frais et corsé, il a une finale minérale douce.

