

---

*Les Félines*  
**Appellation d'Origine Contrôlée Languedoc**

---

🍇 **CÉPAGES :**

*Grenache Blanc - Marsanne*

🍇 **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**

*Pressurage direct après macération pelliculaire, débourage naturel par décantation, température de fermentation en cuve à 16°C. Mis en bouteille 3 mois après la vinification. Conservation en chai climatisé à 16°C.*

🍇 **DÉGUSTATION :**

*Jolie robe dorée, finement floral et bien équilibré. Arôme de fleurs blanches, de pêche et de miel.*

*En bouche on retrouve des notes d'amandes douces et de bruyère.*

🍇 **CÔTÉ CUISINE :**

*Parfait à l'apéritif, comme avec les poissons en sauce et les crustacés. 7 à 8°C.*

*A consommer dans les deux ans.*

