

Le loup blanc

www.vignobleduloupblanc.com
contact@vignobleduloupblanc.com



REGAL BLANC - VIN DE FRANCE 2017

Cépage: Terret Blanc et Gris 50% - Grenache Blanc et
Gris Carignan 50% Terroir: Argilo-calcaire
Rendement: 20 Hl/ha
Age des vignes: 50 ans et jeune vigne
Elevage: 10 mois pour moitié en foudre et moitié en
cuve inox

Nous avons fait l'acquisition en 2009 d'une parcelle de Terret, cépage typiquement languedocien, plantée en foule et mélangeant Terret Gris et Blanc.

Ce vin assemble une parcelle de 50 ans et une jeune vigne de 7 ans. C'est un assemblage de Terret blanc, de Grenache blanc et gris et de Carignan blanc.

Sur des effluves de fenouil et de citron avec une attaque acidulée, le terroir argilo calcaire offre un moelleux soyeux et une longue finale pleine qui fait saliver.

Parfait sur un poisson tel cabillaud vapeur avec légumes d'été crus et cuits beurre blanc d'anis. En dessert, sur salade de fraises et mangues avec une vinaigrette abricot balsamique.

Le loup blanc
"Le régal"

MINERVOIS
ROCHARD & GAIGNON
VIGNERONS