DOMAINE D'AUPILHAC

# LANGUEDOC A.O.C. LA BODA BLANC




**VITIGNI**
Clairette, 30% Roussanne, 20% Marsanne, 30% Rolle, 20% Grenache Blanc.

**SUOLO**
Un blend di due terroir: Aupilhac, con le sue terrazze collinari argillo-calcaree e i suoi ghiaioni su marne blu. Cocalières, un anfiteatro vulcanico su roccia calcarea.

**VINIFICAZIONE**
Fermentazione alcolica e malolattica in demi-muid con lieviti indigeni: Vino senza lavorazioni e filtrazioni. Affinamento per 18 mesi.

**NOTE DEGUSTATIVE**
Intenso, complesso e minerale. Un vino strutturato che conserva la freschezza dei vitigni di Aupilhac e l'intensità aromatica di quelli di Cocalières.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Si abbina bene alla blanquette di vitello al pepe bianco o al topinambur al forno con pesce spada grigliato accompagnato da olio d'oliva e timo.