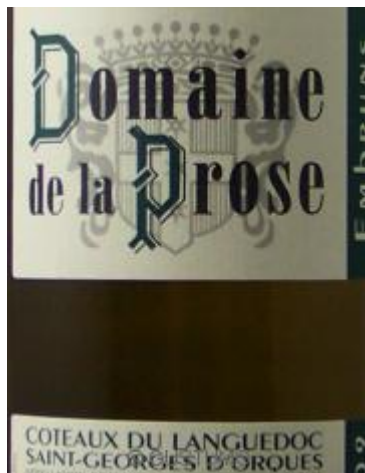


Domaine de la Prose - Embruns Blanc 2010 - AOC Côteaux du Languedoc



Cuvée
Embruns
Appellation
Languedoc
Millésime
2010

[Commandez en ligne](#)

Le **Domaine de la Prose** a été créé en 1990, par Alexandre de Mortillet et sa femme Patricia. Dans un écrin de garrigues aux senteurs sauvages et épicées, le vignoble fait face à la Méditerranée. Le sol, argilo-calcaire, pierreux, riche en silice et oxyde de fer donne des vins complexes, fins et équilibrés, aux tannins soyeux. Aujourd'hui repris par **Bertrand de Mortillet**, le domaine vient d'être certifié **Ecocert** en 2007.

Le vignoble du **Domaine de la Prose** est entièrement classé Côteaux du Languedoc Saint-Georges-D'Orques.

Terroir

Argilo-calcaire

Cépages

Grenache Blanc 50 % Roussane 40 % Vermentino 10 %

Vinification

Les vendanges sont manuelles, les raisins sont apportés aux chais dans des cagettes, triés sur table, puis éraflés, avant d'être pressurés. Fermentation lancée avec des levures indigènes, en fût de chêne.

Dégustation

Arômes de fruits à dominante poire william, beurré légèrement grillé, cédrat confit. Puissance et grande longueur en finale. Le tout dans un registre d'une grande élégance.

Consommation

Viandes blanches, tajines au citron, poissons, fromages de chèvre et brebis ainsi que fromages affinés

Elevage

7 mois en fût de chêne

Mot du caviste

Servir entre 8 et 10 °C, et c'est l'émotion assurée. On aime beaucoup la précision de ce vin



Agriculture
Biologique



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/554>