Domaine DéCalage
Entre deux soleils - blanc



Le domaine DéCalage se situe au cœur du terroir de la Méjanelle, prés de Montpellier. C'est l'histoire d'un terroir, d'une famille et d'une femme. En 2010 Frédéric Delbez en hérite de son père et confie la gestion à Nathalie Delbez ,sa femme. Celle-ci, prise de passion pour ce terroir, utilise sa créativité et son audace pour produire des vins qui se remarquent. Profondément impliquée dans la préservation et le respect de notre planète, Nathalie instaure la stricte discipline de l'agriculture et de la vinification biologique.

TERROIR : AOP Languedoc 12.5% vol 75cl Bio

CÉPAGE(S) : 70% grenache blanc, 25% rolle, 5% roussanne-marsanne

VINIFICATION : Élevé 6 mois en fût de chêne sur des lies fines avec bâtonnage quotidien.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 8°C à 10°C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne tarte brandade de morue, velouté de butternut, œuf mollet, turbot rôti au beurre blanc, risotto cèpes parmesan. Mont d'or, chèvre affiné. Tarte Bourdaloue, riz au lait.

GARDE : /

SPÉCIFICITÉS : Belle robe limpide, brillante aux nuances or clair. Expression minérale, sur le silex, la poire pochée et la bergamote. Bouche consistante et saline en finale.