

**FONT DE MARINAS 2013 – IGP Oc**

*Vin blanc biologique, certifié Ecocert FR-Bio-01, sans sulfites ajoutés*

**Cépages** : 60 % Grenache blanc, 35 % Viognier, 5 % Vermentino  
Elevé en barrique 3 mois

**Surface** : 1 ha

**Rendement** : 40 hl/ha

**Vendange** : manuelle en cagettes

**Vinification** : élaboré en pressurage direct, débourbé à froid. La fermentation se fait dans des cuves en inox thermo-régulées.

**Dégustation** : Ce vin blanc doré et lumineux, aux arômes à la fois gourmands et vifs est typique de son millésime. Des notes d'oranges confites et fleur blanche sont enrobées par des pincées de pain grillé. Le volume et la longueur en bouche doivent leur honneur aux cristaux de caramel au beurre salé. Un vin différent mais à apprécier pour son remarquable équilibre. Sans sulfites ajoutés.

**T°** : 12 – 14° C

**Accompagnements** : plats épicés, fromages de brebis, et crème brûlée

**Conseil de garde** : éviter les variations de température, de garder les bouteilles debout et la lumière directe.

Les vignes sont conduites en agriculture biologique, selon les principes de la biodynamie et sont certifiés Ecocert. Le travail mécanique du sol auquel s'ajoutent des apports de compost et un semi d'engrais vert naturel, constitue les meilleures conditions pour leur culture. Nos méthodes de travail excluent l'utilisation de tout produit chimique, ce qui encourage le développement de la biodiversité indigène, signature de notre terroir.

