

Domaine de Nizas



Les Terres Noires Blanc AOP Languedoc

Gamme Mosaïque



Intensité, équilibre & longueur

Cépages: 100% raisins issus de la propriété: 46% Roussanne, 36% Rolle, 18% Viognier.

Terroir: Mélange d'argilo-calcaire, Villafranchien (galets roulés) et d'éboulis basaltiques.

Âge des vignes: 15 ans.

Vinification: Vinification à la propriété. Récolté de nuit. Macération pelliculaire à froid. Fermentation en fûts de chêne français. Elevage de 8 mois avec bâtonnage sur lies fines des barriques.

Accords mets & vins: Fruité, gras et légèrement minéral, à marier avec un loup en croûte de sel, une bourride de lotte à la sétoise, une blanquette de veau, ou un comté affiné.

Température de service: 12-14°.

Potentiel de Garde: 3 à 5 ans.

Production: 3600 cols.

Récompenses: Médaille d'or «Concours général Agricole 2018 » & « Féminalise 2018 ».