La Tournée Blanc, Vin de France, Ferraton



"La Tournée" rend hommage aux livraisons matinales des vins en camionnette Peugeot 202, toujours chez Ferraton mais est ici un symbole d'un savoir-faire artisanal et d'une convivialité à la française. Ce blanc frais et généreux, né de l'assemblage du Rolle et du Viognier, incarne l'esprit ensoleillé des coteaux languedociens, pour un moment de pure dégustation.

Origine: Les vignes s'épanouissent sur des coteaux argilo-calcaires du Languedoc, entre Hérault et Gard. Ce terroir méditerranéen, baigné de soleil, offre des nuits fraîches qui préservent la fraîcheur et la complexité aromatique des raisins.

Encépagement: 55% rolle & 45% viognier

Vinification: Les raisins sont récoltés de nuit pour éviter l'oxydation, puis pressés directement sans macération. L'élevage sur lies fines, après assemblage, apporte rondeur et complexité, sans altérer la fraîcheur naturelle du vin.

Dégustation: Sa robe pâle aux reflets verts laisse place à un nez vif d'agrumes et de pamplemousse. En bouche, l'attaque est fruitée et ample, portée par une belle acidité et des arômes de fruits mûrs, pour une finale persistante et rafraîchissante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne une grande variété de plats là où un vin blanc est demandé. Parfait en apéritif, avec des huîtres, des salades estivales ou des plats méditerranéens légers. Son profil frais et fruité en fait aussi un compagnon idéal pour des sushis ou des fromages de chèvre frais.