

320 - AOP LANGUEDOC BLANC 2025

Le nom de la cuvée renvoie à l'altitude du domaine : 320 m. Cette micro-cuvée d'exception provient de parcelles très denses (7000 pieds/ha) sur un plateau d'éclats calcaires, avec 30 hl/ha de rendement. Classée en Languedoc, l'AOP Terrasses du Larzac ne s'appliquant pas aux blancs, elle reste fidèle à ce terroir unique.



CÉPAGE(S)

45% Vermentino
35% Roussanne
20% Marsanne.

VIGNOBLE

Plateau d'éclats calcaires du Jurassique moyen, parmi les plus hauts du Languedoc (320 m d'altitude). Sélection des vignes plantées à haute densité (7000 pieds/ha). Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par l'altitude et l'influence continentale du Larzac.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne. Raisins conservés en cagettes pendant 24h en camion frigorifique pour encuver autour de 10°C. Pressurage vertical en grappes entières offrant un jus fin et éclatant. Fermentation en petite cuve inox thermorégulée (16-18°C). Fermentation malolactique et élevage de l'assemblage en demi-muids neufs pendant 8 mois.

DÉGUSTATION

Une robe jaune claire avec des reflets verts, un nez qui offre des arômes éclatants de fruits exotiques, fruits à chair blanche, épices et une bouche d'une rare finesse de structure et pureté du fruit. Un vin « cristallin », à l'image des calcaires qui l'ont vu naître.

ACCORDS

A déguster à l'apéritif, sur vos plats de coquilles St Jacques ou de poisson, ainsi qu'en accompagnement de fromages frais ou de tartes aux fruits (notamment aux poires).

LABELS ET CERTIFICATIONS

Ecocert - Bio

CONSEILS DE SERVICE

Déguster à 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans

TAUX D'ALCOOL

12.5

@vignoblesjeanjean @vignoblesjeanjean Vignobles Jeanjean
Route de l'enclos, 34725 St Félix de Lodez - www.vignobles-jeanjean.com