



BOUTIQUE DE LA  
MAISON DES VINS  
DU LANGUEDOC



## TERRE DES 2 SOURCES

### ● Empreintes

---

**Robe :** jaune clair et reflet argent

**Nez :** arômes de fleurs d'agrumes, de pamplemousse et de mandarine avec de légères notes crémeuses et grillées

**Bouche :** ample, marquée par des agrumes, les épices et de noisette avec une belle acidité en fin de bouche

**Gastronomie :** noix de St Jacques, un ceviche ou un risotto

**Garde :** 1 à 3 ans

**Service :** autour de 10°

---

**Appellation**  
AOP Languedoc

**Localisation et superficie**  
Montoulieu (34) - 40 ha

**Cépage(s)**  
Roussanne, Marsanne, Viognier

**Sol(s)**  
Argilo-calcaire caillouteux

**Viticulture**

**Vinification et élevage**  
Une partie du vin a été fermenté en vieux fûts de chênes aux alentours de 18°C avec un brassage régulier de la lie une fois la fermentation terminée

---