



DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

LA GRIF' 2019

AOP Languedoc



Assemblage: 30% Viognier, 40% Roussanne et 30% piquepoul

Vinification: Vendanges mécaniques de nuit début septembre. Egrappage, Pressurage pneumatique, débourage, fermentation lente à 17 - 18°C. La nouveauté provient de l'élevage du Viognier en demi-muid (500litres) bois neuf, bâtonné pendant 2 mois.

Dégustation: Un vin équilibré et élégant. Minéral et très frais. Le premier nez est délicat avec des arômes pêche et de poire. Ensuite se développent des arômes subtils de vanille et de fleurs blanches, en bouche, la finale est citronnée. Un vin ample et complexe.

Conseils gastronomiques: Pendant l'apéritif sur des fromages frais, pour un repas sur une volaille cuisinée avec des herbes fraîches ou une viande blanche. Poissons accompagnés d'une sauce crémeuse et pourquoi pas sur un fromage comme le comté...

Température idéale: 10° - 12°C

Caractéristiques du millésime : Hiver doux et sec à partir de janvier. Début de printemps frais suivi d'un mois de juin où l'on a connu un pic de chaleur le 28. Cet épisode de canicule est arrivé un peu tôt dans la saison. Les baies sont plus petites qu'habituellement. Un été des records de sécheresse et températures. Ce millésime est très différent du précédent, les rendements sont faibles mais qualitatifs.

Domaine Félines Jourdan 34140 MEZE Tél 04 67 43 69 29

felinesjourdan@gmail.com

www.felines-jourdan.com