

**ABBAYE DE VALMAGNE.
AOP LANGUEDOC BLANC : PORTALIS BIO**

Cépages : 50 % roussanne, 30 % marsanne, 10 % viognier, 10 % bourboulenc.

Dégustation : Robe limpide, jaune légèrement dorée. Nez très frais, arômes de fruits jaunes surmûris (pêche, abricot) avec des notes florales (aubépine, acacias). Bouche fraîche et charnue marqué par l'abricot, le miel et la noisette. De la longueur, de l'équilibre et une bonne acidité.

Accompagnement : En apéritif, avec des poissons grillés ou des langoustines au curry.

