

**ABBAYE DE VALMAGNE.
AOP LANGUEDOC GRES DE MONTPELLIER BLANC : CUVÉE
COMTE DE TURENNE BIO**

Cépages : 85 % roussanne, 15 % marsanne. (élevé 6 mois en barrique)

Dégustation : Robe limpide, brillante de couleur or. Nez de fruits frais à chairs blanches avec des notes de grillé apportée par la barrique. Bouche aromatique et fraîche ou l'on retrouve les senteurs de pêche. Vin complexe et élégant.

Accompagnement : Accompagne les poissons et crustacés finement cuisinés. Huîtres chaudes avec un sabayon acidulé, accompagné de risotto crémeux. Foie mi-cuit, pain complet aux noix, confit de figues et abricots et/ou champignons à la crème.

