

MALA COSTE
BLANC / WHITE
AOP LANGUEDOC

Culture	Vinification	Dégustation – <i>Tasting</i>
SOL – <i>SOIL</i> Argilo-calcaire <i>Clay-limestone</i> DENSITÉ – <i>DENSITY</i> 4500 pieds/ha <i>4500 feet/ha</i> RENDEMENT – <i>YIELD</i> 30 hl/ha AGRICULTURE Agriculture Biologique <i>Organic</i> CÉPAGES – <i>VARIETIES</i> 90% grenache gris/blanc 10% roussanne	CONTENANT – <i>TANK</i> Cuve thermorégulée <i>Thermoregulated concrete</i> VIEILLISSEMENT – <i>AGEING</i> Barrique : 6 mois <i>Barrels: 6 months</i> VOLUME Aléatoire <i>Random</i> ALCOOL – <i>ALCOHOL</i> 14% vol SUCRE RÉSIDUEL <i>SULFITE SUGAR, SULPHITE</i> <0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre	COULEUR – <i>COLOR</i> Robe d’un jaune soutenu aux reflets dorés. <i>A yellow colour with golden glimmers.</i> NEZ – <i>NOSE</i> Nez aux arômes de fruits à chair blanche et d’épices douces, agrémenté de notes florales et minérales. <i>The fragrant nose is exhaling aromas of white fruit, sweet spices, flowers and minerality.</i> BOUCHE – <i>PALATE</i> Bouche ample et gourmande, tout en restant tonique et élégante, qui se conclut sur une finale anisée rafraîchissante. <i>The mouth is round and full but it keeps its elegance and tonicity with a great delicate and refreshing aniseed finish.</i> ACCORDS METS/VINS – <i>PAIRING</i> Tartare de St-Jacques, turbot grillé, poisson fumé, fromage à pâte dure, fondue au fromage fumé. <i>Scallop tartare, grilled turbot, smoked fish, cheese, smoked cheese fondue.</i>

DOURBIE.

