



# Domaine de Moulines

Agriculture  
Biologique



## Prestige

IGP Pays d'Hérault



50% Chardonnay  
25% Viognier  
25% Vermentino



13.5% Vol.



Elevage 1 an en  
demi-muids

## Dégustation

Le Prestige Blanc du Domaine de Moulines est un vin gourmand qui mêle des arômes d'agrumes, d'ananas et de vanille. Le gras apporté par la barrique est parfaitement équilibré par la vivacité du Vermentino.

## Vinification

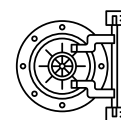
Le Prestige Blanc est vinifié de façon traditionnelle. La vendange, mécanisée, est égrappée, pressurée, puis débourbée après refroidissement. La fermentation des jus clairs s'effectue à 16°-18°C en demi-muids.

## Mets / Vins

Vous pourrez l'apprécier sur du poisson,  
une viande blanche ou du fromage.



13°



0 - 5 ans

