**Réserve Blanc**

**[](http://www.mas-du-soleilla.fr/francais/wp-content/uploads/20R%C3%A9serve-Blanc-copie2.jpg)**

Vin blanc sublime, résultat de nos soins apportés à la vigne et à la vinification. D’un caractère unique avec une complexité aromatique en bouche et une élégance remarquable. Il est issu des cépages Roussanne et Bourboulenc. Excellent avec les noix de Saint-Jacques, les poissons ou de la poularde.

**Appellation :** AOC Languedoc – Terroir La Clape

**Terroir :**Fin cailloutis, marnes grises sur argiles et

**Cépages :**65 % Roussanne, 35 % Bourboulenc

**Densité de plantation :**4 000 plants/ha

**Origine des plants :**Sélection massale

**Technique culturale :**Culture organique

**Amendements :**Rare, d’origine organique ou compost

**Vendange :**  Récolte manuelle avec tri avant et après égrappage

**Rendement :** 25 hl/ha

**Élevage :** Neuf mois en fûts et en cuve, bâtonnage des lies

**Notes de dégustation :**Belle robe jaune claire. Un nez fin et frais avec des notes de fruits jaunes comme la pêche, l’abricot, de fleurs et aussi des épices. La bouche est élégante, harmonieuse et soyeuse avec une belle maturité. Elle présente une très belle longueur.

**Potentiel de garde :**7 à 8 ans

**Accord mets et vins :** Noix de Saint-Jacques poêlées, Zarzuela, rouget grillé, rôti de veau et des viandes blanches

**Température de service :** 12 – 14°C

Mise en bouteille au mas