



CHEMIN D'APRÈS



CHEMIN D'APRÈS – AOP LANGUEDOC BLANC

Après avoir foulé les pelouses, j'arpente désormais les vignobles et j'explore avec passion un univers riche, noble et convivial, celui du vin. La gamme Chemin d'après raconte cette aventure et illustre parfaitement la continuité des valeurs entre la famille du sport et du vin : humilité et adaptabilité face à l'adversité humaine ou climatique, solidarité dans le travail et souci du détail pour viser le haut niveau.

Je vous laisse découvrir cette cuvée, l'apprécier et surtout la partager.

Bon match !

Brice MIGUEL

Origines

Assemblage de variétés du Languedoc, appellation qui s'étend le long du littoral méditerranéen, de la frontière espagnole jusqu'à Nîmes, en s'appuyant sur les contreforts de la Montagne Noire et des Cévennes.

La diversité et la typicité de ce territoire apporte à ce vin sa qualité et son élégance.

Dégustation et Conseils

Visuel : belle robe or profond brillante.

Nez : bouquet élégant et expressif sur les fleurs blanches, suivi de notes d'agrumes bien mûrs.

Bouche : pulpeuse et d'une belle fraîcheur mêlant des notes boisées et fruitées à une finale longue à souhait.

Servi entre 8 et 12°C, ce vin ciselé, complexe et d'une rare élégance, se dégustera avec des beignets de gambas, un carré d'agneau aux abricots ou un crumble salé de légumes.



405 Chemin Bas de la cave - 34290 Valros (France)
Tél : +33 (0)4 67 76 50 24 - Fax : +33 (0)4 67 76 85 59
email : qualite@oenoterra.fr



CHEMIN D'APRÈS