



# L'orée blanc

## AOP LANGUEDOC

Cépages : 70% Vermentino, 30% Grenache

Millésime : 2025

Rendements : 40 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 13 %

Potentiel : à consommer dès aujourd'hui.

La robe est jaune pâle aux reflets argentés.

Le nez est expressif sur des notes citronnées et de fleurs blanches  
(jasmin étoilé).

La bouche est douce en attaque, la finale est acidulée.

Dégustation : sur tous les apéritifs, été comme hiver, et accompagnant des  
fruits de mers.

