



DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE LÉA

VIN DE PAYS BLANC



Depuis 1967, la famille Kraus crée des vins faits avec amour et savoir faire.

Le respect de l'environnement et le mode de culture raisonné ont toujours été la ligne de conduite du Domaine, certifié Agriculture Biologique.

Vins de plaisirs et de fraîcheurs aux couleurs intenses et aux doux parfums de fruits et de fleurs d'été. Servis frais, ils accompagneront tous vos menus de vacances.



Un vignoble de 65 hectares



Roussanne, Sémillon, Viognier, Ugni Blanc, Macabeu, Colombard



Sol argilo-calcaire sablonneux



Macération pelliculaire à froid de 3 à 4 heures, puis pressurage direct. Fermentation thermo régulée à 16/18°. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.



Robe pâle cristalline. Nez élégant de poire et banane. Bouche ronde et harmonieuse. Il constitue une belle entrée de gamme.



Un vin simple et équilibré, assez vif en accompagnement de coquillages, d'aïoli, de poissons en grillade ou en friture.