

DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE LÉA

VIN DE PAYS BLANC



Aucun des membres de la famille Kraus n'échappe à la passion du vin qui se transmet de génération en génération !

Sous le regard bienveillant des fondateurs, Magali et Denis, l'équipe produit en bio des vins variés qui expriment tout le caractère de l'arrière-pays varois. 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 jaune pâle. Nez agréable de pomme verte, mêlé à des notes fleuries et délicates de mimosa. L'attaque est souple et mène sur une bouche ample. Finale sur des notes de fruits à noyaux.



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