



## LOU MISTO - 75 CL

Vin de France



### Dégustation



**Oeil :**  
Robe jaune brillant



**Nez :**  
Nez riche, arômes floraux et de fruit mûr



**Bouche :**  
Attaque riche et gourmande, puis grande fraîcheur et finale saline



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



**Niveau de garde :**  
1 à 5 ans + prêt à boire



**Cépages :**  
Ugni blanc  
Vermentino  
Clairette  
Grenache blanc  
Grenache Noir  
Counoise



**Accords :**  
Apéro de fruits de mer, salade de poulpe et poisson grillé

### Informations



**Terroir :**  
Sols argilo sableux avec éboulis calcaires



**Vendange :**  
Vendanges manuelles



**Vinification :**  
1/3 blanc de noir (Grenache, Counoise) 1/3 blanc de pressurage direct (Ugni, Vermentino, Clairette) 1/3 blanc de macération (1 mois, Grenache blanc, Ugni, Vermentino)



**Elevage :**  
1/3 jarre en terre cuite, 1/3 ovoflex, 1/3 cuve inox