

VILLA MANSAY



IGP PAYS D'OC / LES VIGNERONS DU NARBONNAIS

Créée en 1935, la Cave des Vignerons du Narbonnais est implantée sur la commune d'Ouveillan, à une vingtaine de kilomètres de Narbonne. Au cœur de la plus grande région viticole mondiale, le vignoble s'épanouit sur une grande variété de sols sous le chaleureux climat méditerranéen. C'est sous l'indication géographique protégée Pays d'Oc, véritable label garant de qualité, que les vins de la Cave des Vignerons du Narbonnais offrent leurs meilleurs.

Villa Mansay vous dévoile une collection ensoleillée ! Avec plus de 300 jours de soleil par an, la région du Languedoc-Roussillon bénéficie d'un climat idéal à la culture de la vigne. Typicité des arômes et élégance méditerranéenne sont les maîtres mots de cette gamme.

GÉOGRAPHIE

Commune d'Ouveillan, proche de Narbonne.

CLIMAT

Méditerranéen, sec et chaud.

SOL

Terrasses alluvio calcaires.



SYRAH - CABERNET

ROUGE

DÉGUSTATION

Belle robe rouge pourpre intense.

Le nez s'exprime sur une explosion de fruits rouges, d'épices et une subtile touche boisée.

La bouche est souple, ronde sur une trame onctueuse avec une très belle longueur.

ACCORDS

De l'apéritif au fromage.

TEMPÉRATURE

14-16°C.

GRENACHE

ROSÉ

DÉGUSTATION

Jolie robe rose cerise. Dès les premières notes, le nez offre une belle gourmandise et fraîcheur. Fraîche, mûre, framboise et arômes de confiserie sont mis à l'honneur. La bouche est quant à elle, très aromatique, ronde et vive.

ACCORDS

Côte de veau grillée, pâtes aux petits légumes.

TEMPÉRATURE

10-12°C.

CHARDONNAY - COLOMBARD

BLANC

DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle aux reflets verts cristallins.

Le nez expressif de fruits blancs et de fleurs d'acacia se marie parfaitement aux délicates notes de miel.

La bouche est onctueuse, fraîche et ronde.

ACCORDS

Apéritifs, fruits de mer, poissons grillés.

TEMPÉRATURE

10-12°C.

