

LA FINE  
FINE DU LANGUEDOC

  
CASTELBARRY  
Coopérative artisanale et engagée



*Tradition séculaire de l'eau de vie de vin. Un VSOP élégant qui s'affine 8 ans chez nous. Sans sulfite ajouté, sans filtration*

**Type :** FINE DU LANGUEDOC

**Cépages :** 100% Grenache

**Vignoble et vinification :** Vin blanc non sulfité, distillé dans un alambic Charentais et élevé en barrique durant 8 ans minimum. Sans sulfite et sans filtration.

**Profil :** Belle robe or, au nez iodé, notes de bois de santal, de tourbe, de vanille et de tabac. La bouche est grasse et longue.

**Accords mets et vins :** sur gâteaux et cafés. Simplement en digestif après le repas avec ou sans cigare. « On the rock » avec de la glace d'eau de source.

**Température de service :** 14°C.

**Libellé carte des vins :** Eau de vie de vin du Languedoc - La Fine 8 - Blanc - 70cl