

## Domaine Balansa Aragon 2023



Unités : 6 bouteilles par caisse  
Format : 750ml  
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine Balansa
Appellation	Vin de France
Région	Languedoc
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	5ans +
Encépagement	100% Muscat Petits Grains
Viticulture	Biodynamie
Vinification	La cuvée «Aragon» est élevée en jarres. Elle est sulfitée à 1g/HL à la mise-en-bouteille (total SO2 inférieur à 4mg/L). Vin non collé et non filtré.
Sol	Schisto-Calcaire.
Élevage	En jarres.

**Ce qui le rend unique**

La cuvée Aragon est issue de vieilles vignes de muscat à petits grains, grimpant et s'épanouissant sur des sols composés de schiste et de calcaire. Une fois arrivés à maturité optimale, les vendanges sont réalisées exclusivement à la main afin de préserver la qualité de la matière première. Les raisins de muscat sont ensuite acheminés au chai et triés. Le processus de vinification commence avec un pressurage direct suivi d'une fermentation en jarre. La robe dorée dévoile un bouquet floral, marqué par d'élégants arômes de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot, sublimés par une remarquable trame minérale. En bouche, les arômes gourmands de fruits sont parfaitement