



Accords mets et vins

Poisson, fruits de mer, apéritif, foie gras avec une confiture de tomates et d'oignon. Apéro! Repas!

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage : Petit manseng 25% / Gros manseng 25% / Colombard 50%

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Vinification en blanc classique avec une macération à froid d'une semaine

Elevage : En cuve pendant 3 mois

Dégustation

Nez : Arômes d'agrumes et de fleurs

Bouche : attaque franche, ample et généreuse

Finale : Finale agréable, tendue et persistante

Garde : 2 ans

Température de service : 12°

