

SABLES FAUVES MARITIMES 2023 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Naître les pieds dans le sable! Un côté dilettante me direz-vous? Et bien non, pour ma part j'ai toujours pensé qu'avoir le bonheur d'être né dans les Landes devait se mériter. Exotique au nez, aromatique mais plein et rond en bouche, ma finale est rafraîchissante tel un clin d'oeil reconnaissant à mon climat et à ma région. Et si quelques notes iodées se glissent dans la dans la dégustation, ne m'en voulez pas, c'est bien de là que je tire mon nom: Maritime!

Accords mets et vins

Apéritif, poissons grillés, fruits de mer

Détails

Dégustation

Robe : Or pâle

Nez : Aromatique

Bouche : Sec, tendu et fruité

Finale : Longue et rafraîchissante

Garde : 2 ans

Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Sables Fauves

Cépage : Colombard 70% - Ugni blanc 20% et Sauvignon 10%

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée

Vinification : A basses températures

Elevage : Cuves inox



Plaisirs du vin
Agen