



2024



“BLANC SUR ROUGE, RIEN DE BLOUGE”



APPELLATION
VIN DE FRANCE

CEPAGES
CHARDONAY - CARIGNAN

VINIFICATION
Vinification séparé des cépages en
cuve inox Fermentation en levures
indigènes

ELEVAGE
Cuve béton quelques mois

DEGUSTATION
Un nez aromatique et délicat qui laisse s'exprimer des notes d'acacia, de fleur
blanche. Une bouche, très douce, fine et voluptueuse, est rehaussée par une
jolie acidité. Un bel équilibre aromatique avec une finale de fruits rouges

ACCORDS
Dorade rôti accompagné d'asperges et de
carottes nouvelles

SERVICE
Servir à 10°C

ALCOOL
12,5°C

GARDE
A boire dans les 3 ans