

# N°25

## IGP PAYS D'OC

### CÉPAGES

Grenache blanc

### DEGRÉ

12,5°

### RENDEMENT

45 Hl/Ha

### TERROIR-SOL

Étang asséché de Marseillette

### DÉGUSTATION

Le bouquet est expressif, mêlant fleurs blanches et agrumes. La fraîcheur porte des arômes de fleurs d'acacia, de fruits à chair blanche et exotiques. La bouche est longue et élégante, avec une finale salivante

### ACCORD METS-VIN

Il s'accordera parfaitement avec de la volaille en sauce, des poissons et des fromages affinés

### SERVICE

10°

### CONSERVATION

3 ans

### VINIFICATION

Traditionnelle avec maîtrise des températures

### ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

### CONDITIONNEMENT

Bouteille type Bourguignonne 75 cl, carton de 6 bouteilles de bruts, palette de 480 bouteilles

