

Léger	Corsé
Fruité	Epicé
Souple	Tannique



Sentiers du Sud - Colombard

IGP Pays d'Oc



Cépages :
Colombard



Degré :
12.5°



Rendement :
70 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-sableux



Dégustation :
Robe jaune pâle avec des reflets brillants. Le nez vif flatte par son intensité aromatique. La bouche fruitée et gourmande, exalte des notes d'agrumes et de citrons confits, sa douceur complète une belle vivacité.



Met / vin :
Il accompagnera parfaitement tous vos fruits de mer, crustacés et fromages.



Service :
10°-12°



Conservation :
1 à 2 ans



Vinification :
Égouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°.



Élevage :
Cuve traditionnelle



Conditionnement :
Bouteille Bordelaise 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.