

Léger	Corsé
Fruité	Epicé
Souple	Tannique

Pour lui

Vin de France



Cépages :
Grenache blanc



Degré :
12.5°



Rendement :
70 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-sableux



Dégustation :
Cette cuvée issue d'une sélection de Grenache, se distingue par sa robe jaune pâle brillante.



Met / vin :
Élaboré pour votre Plaisir, ce vin accompagnera à merveille une plancha de poisson, une papillote de saumon ou des asperges croquantes.



Service :
10 - 12°



Conservation :
1 à 2 ans



Vinification :
Vinification traditionnelle



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



Conditionnement :
Bouteille Bordelaise, carton de 6 bouteilles, palettes de 600 bouteilles.