



Grenache blanc

Vin de Pays Côtes de Thongue, France

TERROIR

Trias

À LA VIGNE

Vendanges manuelles

VINIFICATION

Vinification traditionnelle

13,5° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 7 000 bouteilles

Âge moyen des vignes: 35 ans

SERVICE

Température entre 10 et 12°.

A garder 4 ans.

DÉGUSTATION

Robe jaune paille, belle intensité florale, au nez soutenu par des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes en finale ; la bouche est vive, nerveuse, une bonne harmonie générale soutenue par une finale bien vive.

ACCORDS GOURMANDS

Vin friand, fruité, accompagnera agréablement poisson et coquillages

