



## Odé

Vin de France - **BLANC MOELLEUX**

### PRÉSENTATION

Odé, est un prénom peu commun, à l'image de celui qui le porte.

Doyen des vigneronns de la région Brulhois, c'est un personnage haut en couleur, à l'accent chantant du Sud-Ouest, qui cache douceur et générosité.

Ce vin aux doux arômes muscatés est une véritable gourmandise !

### LE VIN

**CÉPAGES:** Muscat petit grain, Muscat de Hambourg

**VINIFICATION / ÉLEVAGE:** Débourage par flottation. Fermentation à basse température (16-18°C).

### DÉGUSTATION

Odé exprime un bouquet séduisant rappelant l'ananas et la fleur d'oranger. Des arômes que l'on retrouve en bouche, accompagnés d'une pointe de gingembre. Un vin harmonieux et gourmand.

### SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

**SERVICE:** Servir très frais entre 4° et 6°C.

**ACCORDS GOURMANDS:** Idéal en apéritif ou de façon plus originale sur un foie gras, des plats sucrés-salés, des fromages à pâte persillée ou des desserts aux fruits et sorbets.

