



IGP Vicomté d'Aumelas Blanc **GRAND NOBLE**

Cépages : Grenache, Sauvignon

▪ **Description Terroir**

L'Esprit Vigneron vit et perdure au travers des vins IGP Vicomté d'Aumelas. Chaleureux, fruités et flatteurs, ils sauront ravir les papilles des consommateurs avides de modernité et de découvertes. Les vignes sont implantées sur des sols formés par des cailloutis calcaires et mamocalcaires des ères secondaires et tertiaires.

Les différents vins de cette gamme sont le résultat d'un savant équilibre entre vinification traditionnelle et technologique.

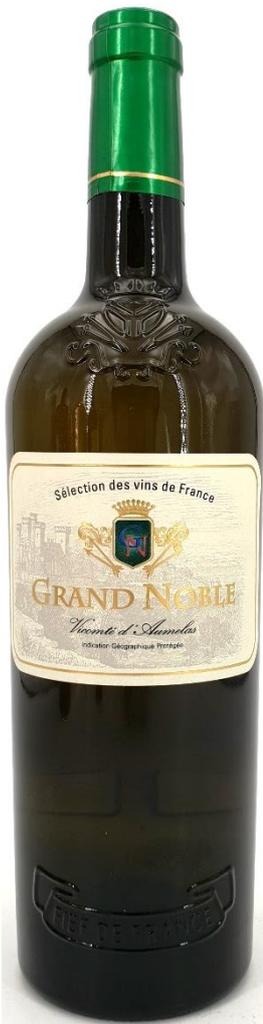
▪ **Vinification/Elevage**

Les cépages sont vinifiés séparément puis assemblés au dernier moment.

Les pourcentages évoluent en fonction des millésimes. Après un pressurage direct, chaque cépage est fermenté dans une cuve inox.

▪ **Commentaires dégustation**

Robe jaune paille à reflets verts ; nez complexe. Bien équilibré en bouche, avec ses notes complexes de fruits, pêche blanche et fruits exotiques apportent la fraîcheur et la rondeur de ce vin; agrémenté d'une légère note briochée et vanillée.



Conservation : 2-3 ans

Température : 10°C

Alcool : 12.5%