



Cuvée

IGP VAR – BLANC

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.

Carton de 24 bouteilles de 37,5 cl.

Cépages

50% Muscat petit grain, 20% Clairette,
30% Rolle (Vermentino)

Vinification

Macération pelliculaire pendant quelques heures puis pressurage pneumatique doux. Débourage statique au froid et fermentation thermo régulée. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Note de dégustation

Belle robe or blanc, brillante. Au nez, des notes délicates de fruits jaunes et de poire qui s'ouvre sur des arômes muscatés.

En bouche on retrouve la gourmandise croquante d'un vin ensoleillé

avec une finale sur la fraîcheur. Bonne persistance aromatique.

Accord mets et vin

A déguster en apéritif, sur du poisson grillé ou un plateau de fromage

