



SOL&RIVE

L'élégance du Pont du Gard



MILLESIME
2022

CEPAGE & DENOMINATION
50% Grenache 50% Colombar
IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez aromatique avec des notes d'acacia et de pomme verte, croquant et minéral en bouche avec beaucoup de pomme verte et d'agrumes.

ACCORDS METS & VIN

Entrées, salades, viandes blanches

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Se garde jusqu'à 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR

60 hl/ ha. Clay Limestone

VINIFICATION

Blanc issu d'un pressurage direct pneumatique. Stabulation à froid pendant 15 jours. Elevage en Fût inox.

DESCRIPTION

Bouteille flûte Blanche 75 cl. Carton debout de 6 bouteilles.

