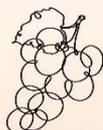


- Gemme Blanc -

IGP Côtes de Thau



Cépage

Terret & Colombard.



Robe

Robe limpide et cristalline d'un jaune pâle aux reflets argentés.



Nez

Nez intense fruité et floral avec des notes d'agrumes frais.



En bouche

Bouche fraîche, belle intensité aromatique aux agrumes ; désaltérant et "estival".



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Clarification de 24 à 48 heures à 8°C.
Fermentation thermorégulée à 16°C.



Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner dès l'apéritif mais également avec des coquillages cuits, gaspachos et verrines de poissons.

