

L'exception Blanc

2010

Vin de Pays des Coteaux du Verdon

Cépages : Sémillon
Terroir : Sol argilo-calcaire
Climat : Méditerranéen
Rendement : 50 hl / hectare
Vendanges : Manuelles et triées.

Contenants : 75cl

Vinification :

Macération pré fermentaire à froid de 16 heures, puis fermentation à basse température et dont 45% élevé en barriques neuves. Elevage sur lie pendant 7 mois avant mise en bouteille.

Dégustation :

La vivacité des arômes et sa rondeur en bouche lui confèrent toutes les qualités pour accompagner idéalement les poissons en sauce et les viandes blanches.

Evolution :

Il peut être apprécié dès maintenant ou attendre quelques années.



T
H
U
E
R
R
Y