



NOSTRE PAÏS BLANC BIO



Questa cuvée esprime la nostra ricerca di eleganza, purezza e mineralità. Abbiamo scelto la complessità di una miscela di cinque vitigni prodotti sui nostri terreni più calcarei, piuttosto che un invecchiamento segnato dal legno.

Classificazione: Costières de Nîmes.

Uve: 45% Grenache Blanc, 20% Roussanne, 20% Clairette, 10% Viognier e 5% Bourboulenc

Caratteristiche del Terreno: Ghiaia grossa e sabbie limose, argilla rossa calcarea

Vinificazione: Agricoltura biologica certificata

Selezione di appezzamenti di vecchi vigneti con basse rese
raccolta manuale con cernita e refrigerazione delle uve prima
di andare in cantina

pigiatura diretta quindi fermentazione con lieviti indigeni

Affinamento in botti di rovere francese per 8 mesi per il 50%
del volume con presenza di fecce

Note di Degustazione: Colore: il colore giallo pallido
sfumato di verde annuncia un vino di grande freschezza e
purezza

Naso: al naso è complesso, ci dà note floreali e minerali con
accenti di agrumi freschi

Gusto: al palato è vivace e fresco rivela aromi di fiori, frutta
bianca e pietra focaia e il finale mostra grande mineralità.

Gradazione Alcolica: 13,5 % Vol.

Temperatura di Servizio: 10 - 12 ° C

Abbinamenti: Carni bianche, pollo, tacchino, maiale.
Gamberi, lucioperca, triglie, grigliate di pesce, frutti di mare.
Formaggi poco stagionati.