

## 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, luccio perca, triglie, grigliate di pesce, frutti di mare. Formaggi poco stagionati.