

IGP Gard Blanc 2024

# ORIGINES

**92/100 Bettane + Desseauve 2025**  
\* Guide Hachette 2025

**Assemblage :** 80% Chardonnay – 20% Rolle

**Terroir :** Argilo-calcaire, au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

**Vinification :** Rendement de 40HL/Ha. Vinification en cuve inox avec gestion des températures. Elevage en cuve pendant 6 mois.

**Dégustation :** Au nez on trouve les fruits à chair blanche, tels que la poire ainsi que des notes florales. La bouche est gourmande et généreuse avec une belle tension.

**Accords :** Un vin parfait à l'apéritif, sur une viande blanche ou un dessert aux fruits.

**Garde :** 3-5 ans

**Température de service :** 12°C

