

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

