

IGP Gard Blanc 2024

SUR LE FIL

Assemblage : Rolle, Grenache blanc, Bourboulenc, Chardonnay

Densités de plantation : 5555 pieds/Ha

Agés des vignes : 15 ans

Terroir : Gravette mélangé à des argiles rouges. Au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

Vinification : Rendement de 40Hl/Ha. Vinifié dans des barriques âgées de plusieurs vins, bâtonné sur ses lies pendant 3 mois.

Dégustation : Arômes floraux tels que le tilleul et le jasmin, également des notes de citron ainsi que de très subtiles notes toastées. Un vin gastronomique qui converse une belle tension.

Accords : L'accord idéal avec une volaille de Bresse, sauce à la crème et aux cèpres ou un Aïoli.

Garde : 5 ans

Température de service : 12°C

