



Appellation : IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur : Blanc

Degré : 13.5% vol

Millésime : 2025

Terroirs : Calcaire et argilo-calcaire

Cépages : Chardonnay 70% Viognier 30%

Vinification : le raisin est ramassé dès la fin août, très tôt en matinée pour conserver un maximum d'arôme, après une courte macération le raisin est pressé, la fermentation est conduite à température contrôlée ce qui permet d'obtenir des vin aromatiques et fruités.

L'élevage en cuve sur lie fine durant 8 semaines apporte à ce vin toute sa finesse et son gras.

Garde & Dégustation :

Ce vin d'assemblage se déguste pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes.

Un nez intense et floral laisse place à une bouche aux superbes expressions de verger (pêche et poire), il est frais, gras et long en bouche.

A servir entre 8 et 10° à l'apéritif et sur les coquillages. Sur vos poissons en sauce il sera en harmonie entre 10 et 12°.

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles	12	96	576