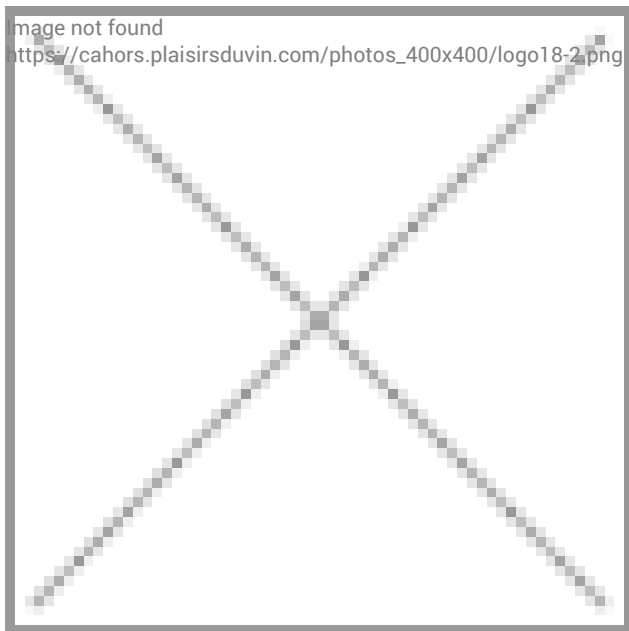




Accords mets et vins

Bar au fenouil, Salade de poissons, et moules au curry seront des mets parfaits avec ce vin.

Détails

Caractéristiques

Cépage : 30% vermentino, 25% grenache blanc, 25% grenache gris, 10% de carignan blanc et autant de clairette

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en cuve et demi-muids

Elevage : Pour moitié en cuve béton, et l'autre en petit foudre

Dégustation

Robe : Or blanc, brillante

Nez : Epices douces, avec une note de fleurs blanches

Bouche : Acidité subtile, et fruité

Garde : 5 ans

Température de service : 10°



Plaisirs du vin
Cahors