

LA DAME DE CLÈVE - blanc



ORIGINES & TERROIRS

Grenache blanc, Roussanne

Appellation : Vin de France

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 70 hl/ha

Les vignes se situent entre Béziers et Nîmes, leur étendue offre une large diversité de terroirs (sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, galets roulés).



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Pressurage doux au pressoir pneumatique inerté. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C). Elevage sur lies fines en cuves inox.

Collage : protéines végétales de pois et bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

FLORAL & VIF



8-10°C



Jaune vert aux reflets argentés



Notes d'agrumes, fruits exotiques, pêche



Aromatique, vive, saline, équilibre subtil



ACCORDS METS & VINS

Poulet sauce au miel, riz au jasmin à l'orange.

La touche Vegan : Enchiladas végétariennes.

Bouteille 75cl : Bourguignonne à vis - Code article : 99 - Existe en bouteille de 25cl

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 630 bouteilles / 5 rangs x 21 cartons

EAN Bouteille : 3380330002873 - EAN Carton : 3380330003641



CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW