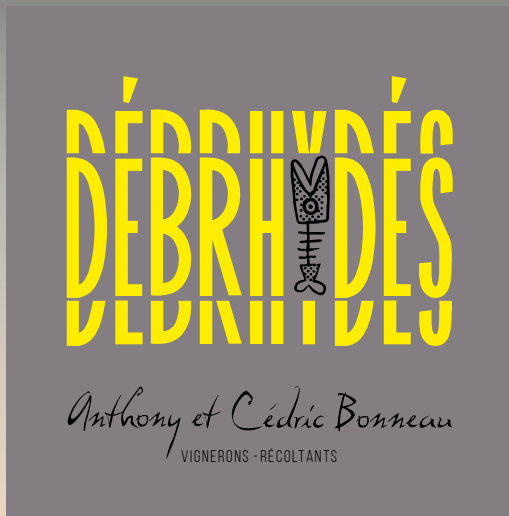




VIN DE FRANCE

Débrhydés

FLORÉAL, VOLTIS ET CÉPAGES LOCAUX

Un blanc sec frais et très fruité !

*Expressif, minéral aux arômes
de fruits exotiques.*

SOL : Limono-sableux sur calcaire.

TAILLE : Guyot Val de Loire.

VINIFICATION : Assemblage des variétés résistantes aux maladies fongiques (Floréal et Voltis) avec nos cépages locaux (Chenin et Cabernet Franc). Pressurage direct, puis fermentation à basse température (14-16°C) en cuve inox.

ELEVAGE : Court sur lies fines en cuve, puis mise en bouteille précoce pour préserver le fruit.

DÉGUSTATION : La robe est pâle aux reflets jaune-vert. Le nez offre des notes de buis, fruits exotiques et d'agrumes. La bouche fraîche, minérale et citronnée exalte les arômes de ce vin.

CONSOMMATION : Parfait en apéritif ou pour accompagner les entrées, fruits de mer et poissons grillés.
Servir entre 8 et 10°C.

GARDE : 3 ans.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....