



HORIZON BLANC

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 52% Sauvignon Blanc / 48% Viognier

Vinification:

Vendanges mécaniques et nocturnes. Erraflage 100%

Pressurage direct 100%

Débourbage à froid en < 5°C

Fermentation thermorégulée

Elevage sur lies fines pendant 3 mois avec batonage

Terroir:

Sol argilo-limoneux

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Alcool:

12°

Servir à :

8-10°C / 47-50°F

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Robe:

Robe pâle avec des reflets or

Nez :

Nez intense aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

Bouche :

Bouche fraîche, vive et élégante

Conditionnement: Bouteille Bordelaise Classique

Bouchon à vis

Carton de 12 bouteilles debout

Palette de 600 cols

