



VILLA M BLANC

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: Chardonnay 25% / Viognier 25% / Sauvignon 25% /
Roussane 20% / Colombard 05%

Vinification:

Vendanges mécaniques et nocturnes 100% erraflage.
Macération Pelliculaire à froid pendant 18 heures, débourage
basse température pendant 36 heures, fermentation régulée à 18°C
Elevage sur lies pendant 5 mois avec batonage régulier

Terroir:

Sol sablo limoneux

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Alcool: 12.5°

Servir à :

8-10°C / 47-50°F

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Robe

La robe jaune dorée est limpide et brillante.

Nez

Le nez est expressif et complexe. Il révèle des arômes de
citron et de pamplemousse, enrobés de pêche blanche et
de fleurs blanches.

Bouche

La bouche est d'une belle élégance et légèreté. La trame est
équilibrée entre douceur et fraîcheur. Les arômes sont
rehaussés d'une touche d'amande fraîche avec une finale
de fleur de citron.

Vin salivant, harmonieux et frais.

Conditionnement: Bouteille Bourgogne Regain

Bouchon Diams

Carton de 06 ou 12 bouteilles debout

Palette de 600 cols

