

IGP MEDITERRANEE BAG IN BOX BLANC



Assemblage de Marsanne, Chardonnay, Viognier et Roussanne

Même conduite que sur le reste du Domaine (gamme de vins « Authentique »),
la mise en oeuvre du Bag in Box se fait avec la même rigueur qu'une mise en bouteille.

Caractéristiques :

La robe est jaune pâle avec des reflets verts.

Le nez est aromatique et s'ouvre sur des notes de fleurs blanches.

Ce vin parfaitement équilibré présente à la fois une petite vivacité pour augmenter le plaisir en bouche et de la douceur.

Accord mets :

Très apprécié dans des moments simples et conviviaux tels que l'apéritif.

Très bon partenaire sur des poissons grillés ou crustacés.

Servir entre 10/12°C.

Conditionnement : 3 litres ou 5 litres

La durée de vie est de 6 à 8 mois après achat.

La conservation après ouverture est de 4 à 5 semaines.

Il doit impérativement être couché pendant la distribution pour éviter l'entrée d'air dans la poche.

