

MIROIR D'EAU blanc 75cl

IGP Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue



VIOGNIER – ROUSSANNE

Vendange | vinification :

Vendange nocturne pour éviter l'oxydation.

Pressurage direct. Elevage partiel en bois.

Dégustation :

Robe jaune pâle aux légers reflets verts.

C'est un vin très élégant, qui allie rondeur et finesse.

Un nez de fruits à chair blanche comme la poire d'hiver, des notes d'épices douces et de miel viennent enrichir son registre aromatique.

Accord mets :

Accompagne idéalement le poisson ou les volailles à la crème.

Il se déguste avec du Comté ou du Morbier, ou se présente avec un dessert.

Servir entre 10/12°C.

Mise en bouteille au domaine



- Carton de 6 bouteilles -
EAN : 3760248220611

