

MIROIR D'EAU blanc 75cl

IGP Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue



VIOGNIER

Vendange | vinification :

Vendange nocturne pour éviter l'oxydation.

Pressurage en douceur pour n'avoir que le meilleur du jus, peu d'acide et pas de végétal.

Dégustation :

Robe jaune pâle aux légers reflets verts.

Un nez plaisant de zeste d'agrumes (clémentine), des notes aromatiques d'abricot s'expriment en bouche, apportant élégance et délicatesse.

L'attaque est ronde mais la finale est acidulée, ce qui le rend très agréable.

Accord mets :

Accompagne idéalement le poisson et les volailles en sauce blanche, et vous surprendra sur un Comté AOP.

Servir entre 10/12°C.

Mise en bouteille au domaine

- Carton de 6 bouteilles -
EAN : 3760248220611

