

## 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 friand de fruits frais à chair blanche, des notes aromatiques d'abricot qui s'expriment en bouche, c'est un joli vin féminin.

Une petite touche acidulée en attaque de bouche, précède une belle longueur qui lui procure élégance et délicatesse.

### 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

