



LES CENTENAIRES

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

BLANC 2017
Marsanne 40%
Roussanne 30%
Vermentino 20%
Viognier 10%

TERROIR

Galets roulés Villafranchiens, climat proche Méditerranée

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de fruits blancs délicats (poire passe crassane, abricot) et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est ronde et la finale ne manque pas de minéralité

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification en cuve inox, fermentation à froid (<18°C)

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12°

APOGÉE : 2019

ACCORDS METS ET VINS

Petits rougets snackés à l'huile d'olive

