



LES CENTENAIRES

AOP Costières de Nîmes

Blanc 2018

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

TERROIR

Galets roulés Villafranchiens, climat proche Méditerranée

NOTES DE DEGUSTATION

Un nez floral avec des notes de poire. En bouche, un très joli équilibre entre minéralité et rondeur avec une finale tout en fraîcheur.

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 12°

APOGEE : 2020

ACCORDS METS ET VINS

Brandade de morue, salade de poulpe, fromage de chèvre

