



# ART'

2022 IGP Pays d'OC

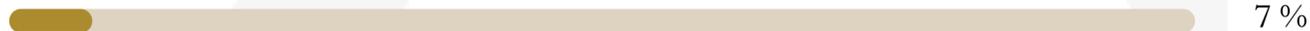
## Cépages :

Roussanne



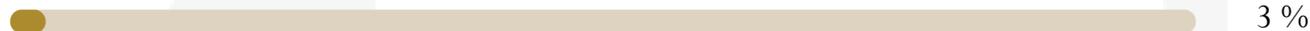
90 %

Marsanne



7 %

Grenache Blanc



3 %

## Terroir :

Situé près des étangs, du Rhône et la mer, notre vignoble bénéficie d'un beau climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens typiques de la région.

## Viticulture et Vinification :

En pièce de 300 L bourguignonne de chez Chassin, élevage sur lies pendant 1 an.

## Notes de dégustation :

Un nez gourmand, mêlant des arômes de poire au miel, fruits du verger, fleurs blanches mais aussi de pain beurré grillé. En bouche une onctuosité et un final tout en légèreté.

## Accords :

Ce vin se mariera parfaitement avec des langoustines vapeur, une pièce de veau aux morilles, un chapon farci ou bien avec des fromages de chèvre. Température de service 12°C.

## Disponibilité et garde :

Délicieux dans sa jeunesse, grand potentiel de garde sur 15 ans

Azurs et Centenaires, Mas Neuf Gallician, 30600 VAUVERT

téléphone : 04.66.88.02.45

Email [admin@clos-des-centenaires.com](mailto:admin@clos-des-centenaires.com) N° Siret 90084481200017 N° TVA FR85900844812

N° d'accise : FR021 004E 1867

[www.clos-des-centenaires.com/](http://www.clos-des-centenaires.com/) - [www.instagram.com/clos.des.centenaires/](https://www.instagram.com/clos.des.centenaires/) - [www.facebook.com/clos.des.centenaires](https://www.facebook.com/clos.des.centenaires)