

LA BERGERIE DES CENTENAIRES

2023 IGP Pays d'Oc - Blanc

Cépages :

Roussanne



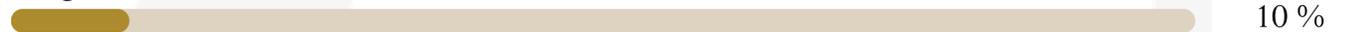
Grenache Blanc



Bourboulenc



Viognier



Terroir :

Situé près des étangs et du Rhône, notre vignoble bénéficie d'un beau climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens, typique de l'AOP Costières de Nîmes.

Viticulture et Vinification :

Ce vin est vinifié en cuves en inox, sa fermentation se fait à froid.

Notes de Degustation:

Au nez, on retrouve des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes mais aussi des arômes floraux comme le jasmin et une touche fraîche de chlorophylle. En bouche, une attaque vive, un toucher soyeux et une finale sur la salinité minérale.

Accords :

Ce vin se mariera parfaitement avec un poisson grillé à l'huile d'olive, ou encore avec des calamars. Température de service 12°C.

Disponibilité et Garde :

Se déguste dans sa jeunesse, mais possibilité de garde de 5 ans.



Azurs et Centenaires, Mas Neuf Gallician, 30600 VAUVERT

téléphone : 04.66.88.02.45

Email admin@clos-des-centenaires.com N° Siret 90084481200017 N° TVA FR85900844812

N° d'accise : FR021 004E 1867

www.clos-des-centenaires.com/ - www.instagram.com/clos.des.centenaires/ - www.facebook.com/clos.des.centenaires