

LA BERGERIE DES CENTENAIRES

2024 IGP PAYS D'OC

Cépages :

Roussanne



60 %

Grenache Blanc



20 %

Bourboulenc



10 %

Viognier



10 %

Terroir :

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

Viticulture et Vinification :

Ce vin est vinifié en cuves 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 avec une 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'accises : FR021 004E 1867

www.clos-des-centenaires.com

www.instagram.com/clos.des.centenaires

www.facebook.com/clos.des.centenaires