

LUXE, CALME ET VOLUPTÉ

2023 IGP Pays d'OC

Cépages :

Grenache Blanc



60 %

Roussanne



20 %

Petit Manseng



15 %

Bourboulenc



5 %

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 :

Vinification en foudre de 20 hl et en fûts de 300 L Chassin.

Notes de dégustation :

Un nez de poivre et fruits blancs, avec des notes de fleurs blanches sauvages. La bouche est suave, fraîche avec une attaque en rondeur et une finale marquée d'une minéralité saline.

Accords :

Ce vin se mariera parfaitement avec une bouillabaisse, ou des petits rougets à la provençale.

Température de service 16°C

Disponibilité et garde :

Prêt à boire immédiatement, il se gardera également entre 5 et 7 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