



CLOS DES CENTENAIRES

Art'

Blanc 2019
IGP Pays d'Oc



Cépages : Roussanne 90%, Marsanne 7%, Grenache blanc 3%

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 : En pièce de 300l bourguignonnes, 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 : Son apogée sera en 2023.

Clos des Centenaires - Chemin des Salines - 30600 Vauvert

Tél : 04.66.88.85.61

vente@clos-des-centenaires.com

www.clos-des-centenaires.com / @clos.des.centenaires