

## Indication Géographique Protégée Gard

### *Les P'tits Galets - Blanc*



#### **Assemblage**

Il est essentiellement composé de Chardonnay, Viognier et de Sauvignon Blanc.



#### **Terroir**

Le sol est caillouteux argilo-calcaire.



#### **Vinification**

Pressurage direct, débordage, vinification à basse température (16°C). Elevage sur lies fines.



#### **Dégustation**

- **Robe** : limpidité cristalline, couleur or pâle
- **Nez** : très expressif floral et fruité ; fleurs blanches, notes citronnées, poire, pamplemousse
- **Bouche** : attaque sur la rondeur et le gras, l'équilibre est harmonieux. Les agrumes décelés au nez sont bien présents



#### **Accords mets/vins**

A consommer de préférence en apéritif seul ou accompagné de liqueur de cassis ou de pêche, ou en entrée avec une salade niçoise.



**Température de dégustation** : 8-10°C.



#### **Evolution**

Appréciez ce vin sur sa jeunesse.