

## Vin de France

### *Effet mer blanc*



#### **Assemblage**

Ce vin est un assemblage de différents cépages : Chardonnay, Viognier, Grenache blanc Sauvignon et Bourboulenc.



#### **Terroir**

Les raisins sont issus des parcelles au sol argilo-calcaire.



#### **Vinification**

Les raisins sont ramassés avant complète maturité pour obtenir un vin léger et frais. Les parcelles sont vendangées le matin pour limiter au maximum la macération donc limiter l'oxydation. Vin issu d'un pressurage direct. Fermentation à basse température (14-15°C) pour travailler l'aromatique particulière de ce vin.



#### **Dégustation**

- **Robe** : pâle, aux reflets jaunes.
- **Nez** : des arômes de fruits frais comme les agrumes (pamplemousse, citron).
- **Bouche** : sa légère sucrosité s'équilibre parfaitement avec son acidité. Vin légèrement perlant et avec une très belle fraîcheur.



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

Vin plaisant et rafraichissant à partager entre amis à l'apéritif ou avec des plats sucrés-salés. A déguster également sur un dessert.



**Température de dégustation** : 6-8°C.



#### **Evolution**

Vin à boire très frais dans l'année. Attention, l'effervescence disparaîtra si vous gardez la bouteille ouverte longtemps.