

Vermentino, Blanc

IGP Méditerranée

INFORMATION

Appellation : Méditerranée

Cépage : Vermentino

Alcool : 12.5°

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Pressurage pneumatique, sélection des premiers jus. Fermentation alcoolique à 13°-16°C.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Provence

Surface :

Type de sol : Sables et d'argilo-calcaires.

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe vive

Nez : Le Vermentino est vif, frais, fruité et exhale au nez toute une palette d'agrumes.

Bouche : La bouche est gourmande avec une légère note citronnée. La finale s'exprime tout en longueur sur des arômes de cédrat (presque de mandarine).

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Servir entre 8° et 12°.

Accords mets et vins : A déguster en apéritif, mais également avec un poisson grillé ou encore des crustacés.

Garde : A boire dans l'année

