

L'ESPRIT

IGP Pays d'Oc

L'ESPRIT

Blanc

Blanc 2018 / 2019 - 12%

75 CL

Terroir : argilo-calcaire.

Cépages : Viognier, Chardonnay, Colombard.

Vinification : Vendange égrappée, pressurage direct.

Élevage : 3 mois en cuve.

Couleur : robe jaune pâle aux reflets brillants.

Arômes : nez exotique avec des notes d'ananas et de fruits de la passion.

En bouche : fraîcheur et rondeur lui confèrent un équilibre subtil.

Conseils du sommelier : idéal avec des poissons grillés de méditerranée et fruits de mer, etc.

Servir frais entre 8° - 10° C..



GUILLAUME
Gangloff

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France

☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guilleumegangloff.com

guilleumegangloff.com