

L'INSTINCT



IGP Côte de Thau NOSTRA

Blanc 2019 - 14%

75 CL

Terroir : sol de la plaine de l'Hérault.

Cépages : picpoul.

Vinification : basse température.

Élevage : en cuve.

Couleur : blanc.

Arômes : nez intense sur de arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

En bouche : grande vivacité et amplitude en bouche. Ses notes d'agrumes sont persistantes et lui offrent une très belle longueur bouche.

Conseils du sommelier : idéal avec un plateau d'huîtres de méditerranée et fruits de mer, etc.

Servir frais entre 8° et 10°C.

 GUILLAUME
Gangloff

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France

☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guilleumegangloff.com

guilleumegangloff.com