



NATURE BY ESPERET BLANC

Pays d'Oc - Blanc 2018

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Pays d'Oc
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chardonnay (50%) / Grenache blanc (50%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles.
Pressurage direct, Eraflage.
Elevage en cuve inox, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, limpide, reflets verts.
NEZ : Fruité, minéral, légers arômes d'acacia, légers arômes de pamplemousse, subtils arômes d'anis, subtils arômes de cèdre.
BOUCHE : Vive, épanouie, subtiles notes de pamplemousse.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : A 8,0000°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Crabe, Carpaccio de Saint-Jacques, Pavé de saumon

Powered by **Plugwine**

