

Vign  
erons  
crea  
teurs

## Abbatiale de St-Gilles

Blanc, Millésime 2022

AOP Costière de Nîmes

- Les Emblématiques -

Cépages :

Roussanne, Grenache blanc, Marsanne, Rolle

75cl

Vinification :

Une vendange de nuit assurée pour ce blanc permet de garder la fraîcheur des baies. Il s'en suit un pressurage direct et un débouillage statique à froid, suivi d'une fermentation à basse température.

Dégustation :

Ce vin blanc est d'une belle robe jaune pâle.

Le nez est expressif et s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

La bouche est gourmande avec des notes de fruit à chair blanche et de pain d'épices.

Accord mets et vins :

Accompagnera agréablement poissons grillés ou cuisinés, un jambon persillé, des fromages de chèvre et de brebis . Mais également à l'apéro une anchoïade !

Température de service : 10-12°C

Temps de garde : 1-2 ans

