

Vignerons
createurs

Mille X Réserve
Blanc, Millésime 2023
AOP Costières de Nîmes

- Les Emblématiques -

Cépages :

Roussanne, Grenache blanc, Marsanne, Rolle
75cl

Vinification :

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

Dégustation :

La robe jaune pâle donne envie de découvrir ce vin.
Nez fin fruité et minérale,
La bouche est fraîche et complexe avec des notes florales.

Accord mets et vins :

Il s'accordera à merveille avec les crustacés et les coquillages sous toutes leurs formes. Mais aussi avec un dos de cabillaud en croûte, gratin de poisson, un tian de légumes, des petits fromages de chèvre frais ou un camembert chaud.

Température de service : 10-12°C

Temps de garde : 1-2 ans.

