

Vign
erons
crea
teurs

Abbatiale de St-Gilles

Blanc, Millésime 2023

AOP Costières de Nîmes

- Les Emblématiques -

Gamme éco-conçue:

Utilisation d'une bouteille consignée, un papier certifié disposant d'une colle lavable pour faciliter le réemploi, un format papier permettant de grouper étiquette et contre étiquette et une encre à base de pigments naturels issus de minéraux et de végétaux.

Cépages :

53% Roussanne, 38% Grenache blanc, 9% Marsanne
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 débourage 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 avec une anchoïade !

Température de service : 10-12°C

Temps de garde : 1-2 ans



Une gamme réinventée par nos vignerons engagés

www.vigneronscreateurs.com