Mille X-Réserve

Blanc –Millésime 2024

AOC Costières de Nîmes

La Gamme Mille X

Cépages :
65% Roussanne, 35% Grenache blanc
75cl

Vinification :
Une vendange de nuit est assurée pour ce blanc, et permet de garder la fraicheur des baies. Il s'ensuit un pressurage direct et un débourbage 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 fraiche 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.