

Verdarail Blanc

Région : Provence Var

Cépages : Rolle 60%, Viognier 30%, Ugni Blanc 10%

Appellation : IGP Méditerranée



Le vin et le domaine

- Sol : Argilo limoneux.
- Agriculture biologique certifiée Ecocert depuis 2018
- Ce blanc est obtenu par pressurage direct. Après débourage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves inox thermo régulées. Elle dure environ 15 jours.
- Elevage de 4 mois en cuve inox
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Vive avec une belle brillance

Nez : Le nez s'ouvre sur une belle complexité avec des fleurs blanches, notes miellées et d'agrumes

Bouche : Belle attaque ronde sur des notes de fruits à noyaux et agrumes (pamplemousse), Finale saline et iodée.



Conseils de dégustation

Température de service : 10° C

Accords mets et vin : Apéritif, poissons de Méditerranée, crustacés.

Potentiel de garde : 2 ans



CARACTÈRE

Complexe 5/10

Persistant 4/10

Fruité 7/10