

Bergerade Blanc

Costières de Nîmes

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : Grenache Blanc, Vermentino, Bourboulenc

Alcool : 12.5%

Certification : En conversion Biologique

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage direct très doux, fermentation à basse température de 12 jours

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Gard

Surface : 27 Ha

Type de sol : Galets roulés et fond argileux

Climat : Chaud et sec, avec apport d'humidité lié à la proximité des étangs de Petite Camargue

DÉGUSTATION

Œil : Blanc brillant, or vert

Nez : Floral et délicat, fleur blanche et agrumes

Bouche : Vin fruité et équilibré aux notes de pêche, un peu citronné avec une belle finesse en bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer, plancha de poissons & fromages à pâtes dures.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Garde possible de 3 ans.