

# COINTES BLANC DE JEAN

IGP AUDE

## INFORMATION

---

**Appellation :** COTE DE PROUILHE

**Cépage :** GRENACHE GRIS/  
VERMENTINO

**Alcool :** 13.5°

**Certification :** vin biologique

**Bio :** Oui

## VINIFICATION

---

**Méthode :** pressurage  
élevage en barrique sur lie 8 mois

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Aude

**Surface :** 2ha

**Type de sol :** argilo calcaire

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe dorée

**Nez :** nez amande et miel

**Bouche :** sec et douceur soutenue

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°

**Accords mets et vins :**  
viande blanche  
poisson en sauce  
fromage

**Garde :** 3 ans