

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