

COINTES GRENACHE

IGP AUDE

INFORMATION

Appellation : COTES DE PROUILHE

Cépage : GRENACHE BLANC

Alcool : 14%

Certification :

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : PRESSURAGE DIRECT
BASSE TEMPERATURE
CUVE INOX

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : ROULLENS

Surface : 1.5HA

Type de sol : ARGILO CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : ROBE BRILLANTE

Nez : NEZ D ANIS -FENOUIL

Bouche : BON EQUILIBRE
VIN SEC ET GRAS
PERSISTANCE EN FIN DE BOUCHE

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 6°C

Accords mets et vins :
APERITIF
ASPERGES
FRUITS DE MER ET
POISSONS GRILLES

Garde : A BOIRE DANS L ANNEE