

Vin Blanc Auxerrois Grand Terroir

Côtes de Toul

INFORMATION

Appellation : Côtes de Toul

Cépage : Auxerrois

Alcool : 12%

Certification : Vin
Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vinification en
blanc classique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Lorraine

Surface :

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Climat océanique à
influence continentale.

DÉGUSTATION

Œil : Couleur dorée, intense,
reflet or.

Nez : Délicat, franc, légers
arômes de fleurs blanches.

Bouche : Complexe, intense,
généreuse notes d'agrumes,
subtiles notes de poire.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre
6° et 8° C

Accords mets et vins : A
vocation apéritive,
Langoustines, Poissons en
sauce, Fromage de chèvre.

Garde :