

ZANGRÉ BLANC

IGP PAYS D'OC

INFORMATION

Appellation : IGP PAYS D'OC

Cépage : VERMENTINO
GRENACHE BLANC

Alcool : 12,5% Vol

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage direct suivi d'un débourage statique. Fermentation sous contrôle des températures.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : HERAULT

Surface :

Type de sol : ARGILO CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe vert d'eau pâle.

Nez : Vin très floral, vif et frais.

Nez évoquant successivement les agrumes - citron et zeste - les fleurs blanches.

Bouche : Bouche évoluant entre le mentholé et le fruité avec une finale minérale très désaltérante.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins :

Fruits de mer et dessert de fruits.

Fera l'unanimité autour d'un apéritif.

Garde : A boire jeune.