



Vin d'Ange blanc

DÉGUSTATION

Le vin se présente sous une belle robe jaune pâle. Les arômes sont délicats, dominés par des notes florales. La bouche est vive et rafraichissante.

CÉPAGES

Unig blanc, manseng

VINIFICATION

Jus issus d'un pressurage à froid avec séparation des fortes presses. Macération sur bourbes de quelques jours puis débourbage statique et fermentation à 16-18°C. Bâtonnage des lies en fond de cuve avant soutirage et sulfitage.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 12° et 14°C.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Grillades entre amis et cuisine moderne.

