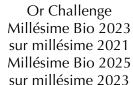


POINT ROUGE







IGP Cévennes

MILLÉSIME: 2022

CÉPAGES:

60% Grenache blanc, 40% Sauvignon blanc

AGE DES VIGNES:

20 à 40 ans

LABEL:

Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION:

Argilo-calcaire sur feuilletés de Marnes Bleues, exposition Nord-Est et Nord-Ouest

VINIFICATION:

Vendange en caissettes. Pressurage en grappes entières. Débourbage à froid, fermentation assez longue.

ELEVAGE:

Cuve et bouteille

DÉGUSTATION:

Belle robe jaune. Nez de fruits blancs (poire, coing) et de fleurs. Bouche très équilibrée avec du gras et de la fraîcheur, une belle tension, la salinité fait saliver...

ACCORDS METS ET VINS:

Apéritif, cuisine Thaï, fromage de chèvre frais...

SO2 TOTAL : <35 mg/L - TAV : 13,9%

POTENTIEL DE GARDE: 5 à 7 ans

UNE HISTOIRE:

La grande Ours, certes, mais surtout des points... Une petite fille espiègle voulait se voir grandir. Sur une toise dans une cuisine, quoi de plus normal pour elle que de placer des points rouges en face de son nom...

TEL: 06 26 36 46 90 E-MAIL: INFO@CLOS-DES-ORS.FR

SIRET: 891 326 910 00017

CÉVENNES

Boutique en Ligne

SCEA GHAEM-THOUROUDE 20 CHEMIN DES BOIS 30260 SARDAN

