

POINT ROUGE



IGP Cévennes

MILLÉSIME :
2024

CÉPAGES :
60% Grenache blanc, 40% Sauvignon blanc

AGE DES VIGNES :
35 à 45 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.
Débourage 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 : <55 mg/L - TAV : 13,3%

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...

Or Challenge
Millésime Bio 2023
sur millésime 2021
Millésime Bio 2025
sur millésime 2023