

POINT ROUGE



IGP Cévennes

MILLÉSIME :
2021

CÉPAGES :
60% Sauvignon blanc, 40% Grenache blanc

AGE DES VIGNES :
20 à 40 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire, 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 frais, de fleurs et
de zest d'agrumes. Bouche très équilibrée avec du gras
et de la fraîcheur, la salinité de ce vin fait saliver...

ACCORDS METS ET VINS :
Apéritif, saumon à basse température avec une
mayonnaise citronnée, fromage de chèvre frais...

SO2 TOTAL : <40 mg/L - TAV : 14%

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...