

# POINT ROUGE



Or Challenge  
Millésime Bio 2023  
sur millésime 2021



## 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, 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 et de fleurs.  
Bouche très équilibrée avec du gras et de la fraîcheur,  
une belle tension, 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 : <35 mg/L - TAV : 13,6%

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...