

# PARADOXE BLANC

L'ARJOLLE

*Pour son grand blanc, l'Arjolle fait un assemblage tout en paradoxe !*

*Ce vin est né du désir d'assembler des cépages blancs qui ne le sont pas habituellement : Viognier et Sauvignon Blanc!*

**Couleur:** Blanc

**Degré Alcoolique:** 13.5%

**Vendange:** Mi/Fin Septembre.

**Vinification:** Début de fermentation en cuve.  
Fin de fermentation en barriques.

**Élevage:** Elevage en barriques pendant 10 à 12 mois.

**Dégustation:** Une couleur or scintillante. Un nez intense de fruits à chair blanche, de lys, d'amandes fraîches associé à une subtile touche de boisé.

Un palais d'une richesse rare dans un vin blanc.  
Tout est finesse et longueur. La magie du Paradoxe opère !

**Accord mets et vin:** Poissons de la méditerranée, coquilles saint-Jacques, couteaux à l'ail, fromages affinés



Sud de France

