

PARADOXE BLANC

L'ARJOLLE

Pour son grand blanc, l'Arjolle fait de son 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

