

ALÉGRIA BLANC

LÉGÈREMENT DOUX

L'ARJOLLE

Un Blanc avec un rien de douceur!

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

Muscat petits grains

ÂGE DU VIGNOBLE

5-15ans

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, foie gras, salade de fruits, tartes aux fruits.

VENDANGE

Début Septembre

VINIFICATION

Pressurage direct puis fermentation alcoolique entre 15°C et 18°C. Élevage en cuve, sur lies (3 mois). Mise en bouteille précoce.

DÉGUSTATION

Légèrement doux, son nez explosif de fruits exotiques et sa bouche délicate sont une ode à la gourmandise.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES