



# ALÉGRIA BLANC

## LÉGÈREMENT DOUX



L'ARJOLLE

### 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