IGP MÉDITERRANÉE

CERTITUDE BLANC

2024

ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour vos apéritifs. S'accordera également sur des poissons à la plancha.

ENCÉPAGEMENT

Colombard

TERROIR

Nos vignes profitent d'un sol frais et argilo-calcaire, donnant des vins légers et fruités !

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés fin août à la fraîcheur du matin, puis pressés dès leur arrivée en cave. La fermentation s'effectue à basse température (15/17°c).

DÉGUSTATION

Jolie robe couleur jaune pâle. Le nez est flatteur, sur des notes de mangue et de fruit de la passion. La bouche est tonique et offre un bel équilibre entre la sucrosité et cette acidité citronnée.

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol*12%*
10 et 12°C
2 ans

735 bd du comté d'orange, 84260 sarrians - 04 90 65 59 39 - contact@fontaineduclos.com - www.fontaineduclos.com -