

# BELLE ÉPINE

## IGP PAYS D'OC

LA RÉUSSITE DE CETTE CUVÉE REPOSE SUR LE JUDICIEUX ASSEMBLAGE DES CÉPAGES CHARDONNAY ET VIOGNIER.  
CE VIN D'UN JAUNE DISCRET, VOUS CHARMERA PAR SES ARÔMES D'AGRUMES .



### CARACTERISTIQUES

**CÉPAGE :** CHARDONNAY & VIOGNIER  
**VINIFICATION :** VENDANGE ERAFLÉE,  
MACÉRATION LONGUE  
TEMPERATURE MAÎTRISÉE À 14°  
ELEVAGE CUVE BETON  
**ALCOOL :** 12.5 %



### NOTES DE DEGUSTATION

**VUE :** TEINTE JAUNE CLAIR AVEC DES REFLETS  
VERTS BRILLANTS  
**NEZ :** AGRÉABLES NOTES FLORALES  
**BOUCHE :** ELLE VOUS SURPRENDRA PAR SA  
SOUPLESSE & LA COMPLEXITÉ DE SES ARÔMES.  
BEL ÉQUILIBRE AVEC DE LA RONDEUR



### ACCORDS METS & VINS

A SERVIR ENTRE 6° ET 8° DE TEMPÉRATURE ;

NOUS VOUS CONSEILLONS DE LE SERVIR EN  
ACCOMPAGNEMENT D'UNE BROCHETTE DE  
POISSON À CHAIR BLANCHE, PAR EXEMPLE

A CONSOMMER IMMÉDIATEMENT OU LAISSER  
VEILLIR 1 AN