

ROCHES SAINTES

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 . PRÊT À BOIRE, ROCHES SAINTES SERA UN COMPAGNON IDÉAL



CARACTERISTIQUES

CÉPAGE : CHARDONNAY & VIOGNIER

VINIFICATION : VENDANGE ERAFLÉE,
MACÉRATION LONGUE, TEMPÉRATURE MAÎTRISÉE À
14 °

MIS EN BOUTEILLE À LA FIN DE L'HIVER SUIVANT LA
RÉCOLTE

ALCOOL : 12.5 %



NOTES DE DEGUSTATION

VUE : TEINTE JAUNE CLAIRE 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 7° ET 10° DE TEMPÉRATURE ;

IL FERA LE BONHEUR DE VOS PAPILLES,
ACCOMPAGNÉ D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER,
DE CRUSTACÉS OU D'UNE BELLE ASSIETTE DE
POISSONS

A CONSOMMER IMMÉDIATEMENT OU LAISSER
VEILLIR 1 À 2 ANS