

ADDICT

Vin Blanc - Vin de France

Millésime 2024 - 12° - 75 cl

TERROIR

Terroir Languedocien, sol argilo-calcaire.

CÉPAGES

100 % Sauvignon Blanc.

Rendement de 42 hl/ha.

VINIFICATION

Pressurage avec séparation du jus de goutte et des jus de presses. Pressurage à 600mB. Protection des jus par glace carbonique. Débourage à froid à 8° après 36 heures. Fermentation alcoolique et élevage sur lies en cuve inox.

Potentiel de garde : 5 ans.

DÉGUSTATION

Robe jaune citron, limpide.

Le nez très intense révèle des arômes de fruits bien mûrs.

En bouche, ce vin est atypique : ample, dynamique, il présente des notes de citron vert et de fruits exotiques (ananas, mangue, fruit de la passion).

ACCORDS METS ET VINS

Son exotisme vous donne l'embarras du choix : des plats épicés (couscous, cuisine indienne), Poke-Bowl avec des fruits frais, il est également idéal à l'apéritif et sur des coquillages.

Service : 14-16°C

