

Verdarail Blanc

Région : Provence Var

Cépages : Rolle 60%, Viognier 30%, Ugni Blanc 10%

Appellation : IGP Méditerranée



Le vin et le domaine

- Sol : Argiles profondes, sous-sol calcaire avec des sols graveleux
- Agriculture biologique
- Ce blanc est obtenu par pressurage direct. Après débourbage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves inox thermo régulées. Elle dure environ 15 jours.
- Elevage de 4 mois en cuve inox
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Vive avec une belle brillance

Nez : Le nez s'ouvre sur une belle complexité avec des fleurs blanches, notes miellées et d'agrumes

Bouche : Belle attaque ronde sur des notes de fruits à noyaux et agrumes (pamplemousse), Finale saline et iodée.



Conseils de dégustation

Température de service : 13° C

Accords mets et vin : Servi frais mais non glacé, aussi bien à l'apéritif que sur des poissons de Méditerranée ou des crustacés.

Potentiel de garde : 2 ans



CARACTÈRE

Complexe

Persistant

Fruité