

ABBAYE
Sylva Plana

**LES MOINES BLANCS
AOP FAUGERES**



Le blanc Sylva Plana est composé de :
45% Roussanne, 45% Grenache blanc,
5% Vermentino.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage direct et mise
en fermentation à basse température.

GÉOLOGIE

Schistes, argilo-calcaire et marbres.

DÉGUSTATION

Robe : très belle robe jaune pâle, brillante et de
bonne intensité.

Nez : le nez est frais, aromatique et fin.

Bouche : la bouche dégage des arômes de pêche
de vigne, fleurs blanches, un vin charnu avec une
finale miélée.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin accompagnera vos apéritifs, entremets,
crustacés, poissons, volailles et viandes
blanches. Excellent sur les fromages de chèvres
et de brebis.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 8 et 10 degrés.