



EDITION SOLO "VERMENTINO" VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE



CÉPAGES

100% Vermentino (connu également sous le nom de Rolle).

TERROIR

Sousbergues calcaires du miocène, sols cailloutis blancs.

VINIFICATION

Pressurage direct à réception des raisins, débourbage à 8°C pendant 24h à 36h, fermentation alcoolique à basse température 14°C.

DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets verts, des arômes séduisants alliant des notes florales à celle de la poire fraîche, dynamisés par une touche de citron.

ACCORDS

Apéritifs, poissons grillés, fruits de mers,...

GARDE

A consommer dans sa jeunesse.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 8 et 10 degrés.