

BLANC DE BLANC BRUT NATURE

IGP Méditerranée



Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

100 % Chardonnay

Rendement

35 hl/ha

Elaboration

Méthode traditionnelle

Degrés

12.5 % vol.

Température de dégustation

9 -10 °C.

Potentiel de garde

3/4 ans.

Notes de dégustation

Robe blanche avec effervescence fine et persistance. Nez minéral avec des notes citronnées. Bouche bien équilibrée, fraîche, tendue avec des notes d'agrumes.

Accords mets et vins

Apéritif – Crustacés – Foie gras- Fromages de chèvre – Bugnes – Brioche

INGREDIENTS NUTRITION



E (100ml) = 327 kJ / 79 kcal

VAL
DIT
ION

DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

PRODUCTEUR DE VINS ET D'HUILES D'OLIVE EN PROVENCE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

