



Les Déesses Muettes dansent toutes ensemble une fois l'an pour célébrer la cuvée du partage et de l'amitié : c'est la Farandole des Déesses. Vins d'assemblages fruités et légers, tout en simplicité.

The Silent Goddesses dance all together once a year to celebrate the sharing and friendship cuvée: this is La Farandole des Déesses. Light and fruity blend wines, all in simplicity.



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Sauvignon 30% - Viognier 60 % - Muscat 10%

Rendements

55 hl/ha

Vinification

Récolte de nuit. Egrappage, foulage. Pressurage direct puis débouillage statique à froid et fermentation thermorégulée Entre 16°C et 18°C. Cépages vinifiés séparément.

Dégustation

Belle robe claire aux reflets dorés. Nez très aromatique de fruits à chair blanche et aux notes muscatées. Bouche expressive, vive et fruitée.

Conseils

A boire très frais accompagné de fruits de mer, de poissons grillés, salades composées ou à l'apéritif.

Divers

Bordelaise Caractère à Vis – 750 ml
Cartons 6 bouteilles debout
600 bouteilles / pal EURO

Soil

Gravel limestone-clay soil.

Grape varieties

Sauvignon 30% - Viognier 60 % - Muscat 10%

Yield

55 hl/ha

Winemaking

Harvested at night the grapes are destemmed and crushed. Direct pressing, cold settling and thermo-regulated fermentation in vats between 16°C and 18°C. Distinct vinification of the grapes.

Tasting

Bright color with golden hues. Very aromatic nose of white flesh fruits with notes of Muscat. Expressive, lively and fruit driven mouthfeel.

Advice

To drink chilled. Will pair with seafood, grilled fishes, mixed salads or to have an aperitif.

Other

Character Bordeaux shape with screw cap – 750ml
Boxes of 6 upright bottles
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

