



Sardines à l'huile, sardines farcies, sardines au four, sardines gratinées, sardines au pistou, tajine de sardines, rillettes de sardines, sardines au grill, sardines au citron, beignets de sardines, sardines d'avril...autant de recettes à déguster accompagnées de ce vin original.

Sardines in oil, stuffed sardines, baked sardines, gratinated sardines, pistou sardines, sardine tagine, sardine rillettes, grilled sardines, lemon sardines, sardine fritters, April fools sardines... so many recipes to enjoy paired with this original range of wines.



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Chardonnay 60% Viognier 40%

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

Robe claire aux reflets or. Nez expressif de fleurs et de fruits exotiques. Bouche équilibrée et charnue avec une jolie fraîcheur.

Conseils

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

Divers

Bordelaise Tradition - 750 ml
Cartons de 6 bouteilles debout
600 bouteilles / pal EURO

Soil

Gravel limestone-clay soil.

Grape varieties

Chardonnay 60% Viognier 40%

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. Expressive nose of flowers and exotic fruits. Fleshy and balanced mouthfeel offering a pleasant freshness.

Advice

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

Other

Tradition Bordeaux shape - 750ml
Boxes of 6 upright bottles
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

