

Les Libellules Vermentino

IGP PAYS D'OC BLANC

ASSEMBLAGE

100% vermentino

TERROIR

Le vermentino est un cépage blanc qui exprime tout son potentiel dans les sols calcaires. Les terrasses caillouteuse de Cessenon sont en cela idéale.

VINIFICATION

Pressurage des raisins récoltés de nuit aux heures les plus fraîches de l'été. Vinification à base température et élevage sur lies fines.

DEGUSTATION

Robe jaune citron aux reflets verts. Nez franc sur des notes d'agrumes et d'amande fraîche. La bouche présente une attaque souple et s'ouvre sur un fruité exotique, une allonge franche et tendue avec des notes de pamplemousse. Finale sur la finesse avec une pointe de minéralité.

SERVICE

Température de service 8°C à 10°C. Un vin idéal pour accompagner des tapas ibériques ou un assortiment de fromage.

GARDE

2 à 3 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188391815

Carton : 3760188391433

